

Neues
auf vieljährige praktische Erfahrung
gegründetes

Kochbuch

für

alle Stände.

Oder:

Gründliche

Anweisung zur Kochkunst,

wie auch zur

Bereitung der Backwerke, Cremes,
Gelees, Getränke u. s. w.

Für

Hausfrauen, Haushälterinnen und angehende
Köchinnen bestimmt.

Von

Sophie Armster,

Besitzerin der London-Schenke in Stade.

Hannover,
bei Ludwig Pockwitz.
Stade,
bei August Pockwitz.
1828.


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

Vorrede.

Den vielseitig an mich ergangenen Aufforderungen, die Sammlung meiner eignen und selbst geprüften Recepte zum Kochen, Braten, Backen u. s. w. im Druck herauszugeben, mit Vergnügen nachkommend, übergebe ich hiermit in den nachfolgenden Anweisungen meine, in langjähriger Ausübung der Kochkunst mir erworbenen praktischen Erfahrungen, in der Hoffnung, daß diese nicht ohne Beifall aufgenommen werden.

Da ich dieses Kochbuch nicht allein zur Beihülfe für erfahrne Hausfrauen und Haushälterinnen, sondern auch als Rathgeber für angehende Köchinnen bestimmt habe, so ist jede Anweisung so viel wie möglich faßlich beschrieben, damit selbst die auch noch so wenig erfahrne Köchin sich darnach richten könne. Die

Folgereihe der aufzutragenden Speisen hielt ich für überflüssig anzuführen; ich habe solche aus der Ursache daher nicht angegeben, weil fast in jeder Haushaltung eine bestimmte Ordnung darüber angenommen ist.

Ich wage nun noch den Wunsch auszusprechen, daß ich durch die Herausgabe dieses Kochbuchs, sowohl meinen jetzigen, wie auch vielen vormaligen Schülerinnen, welche letztere, theils für ihren eignen, theils für fremden Hausstand, bereits zu Haushälterinnen bei mir sich bildeten, nützlich werden möge; auch wird es mir sehr schmeichelhaft seyn, wenn dasselbe, als allgemein brauchbar befunden, in vielen Haushaltungen Eingang erhält.

Sophie Armster.

Haupt=Abtheilungen.

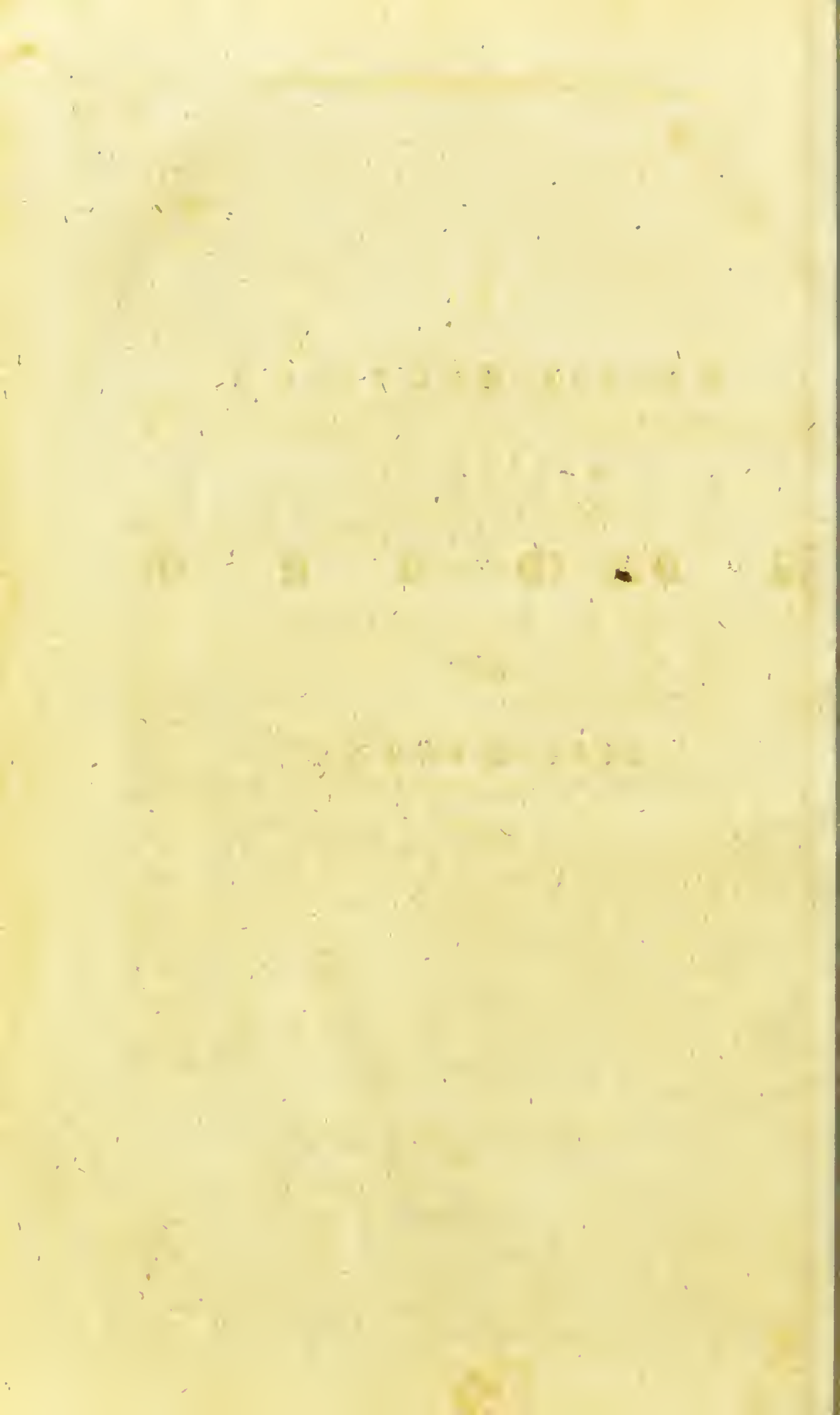
Sophie Armster's

praktisches

Kochbuch

für

alle Stände.



I.

Einige Vorschriften zur Vorkenntniß, als Einleitung.

Zuvor ist es nöthig, einige Regeln, die bei Ausübung der Kochkunst beachtet werden müssen, hier anzuführen; sie betreffen:

a) Empfehlung der Reinlichkeit.

Jeder also, der das Geschäft der Küche besorgt, muß in allen Theilen ganz besonders darauf halten und derselben stets nachkommen. Man beachte daher auch die Küche mit vorzüglicher Aufmerksamkeit, und sehe immer darauf, daß in allem Kochgeschirr und an den übrigen Küchen-Geräthen die größte Reinlichkeit zu finden sey, denn nur zu leicht kann durch Vernachlässigung dieser nothwendigen Regel, die Speise einen widrigen und fremdartigen Geschmack bekommen, wie auch mitunter dieselbe dadurch völlig ungenießbar werden.

b) Das Kochgeschirr.

Das Innere desselben erfordert die genaueste Nachsicht, und eine sorgfältige Beachtung verdient das kupferne Kochgeschirr. Man sorge dafür, daß dieses stets gut verzinnt sey, nie ungereinigt zu andern Speisen gebraucht, und am aller wenigsten, daß Essen darin aufbewahrt werde.

Nach dem Gebrauche muß solches sehr gu gesäubert und dahin gesehen werden, daß weder Fet noch Säure zurück bleibet, welches dem Verzinnte nachtheilig und der Gesundheit höchst schädlich werde kann. Rathsam ist es daher vor dem Gebrauche das selbe genau nachzusehen und mit einem reinen trock nen Tuche gut auszuwischen.

Auch röste man nie Mehl darin, weil das Zinn da keine Flüssigkeit dazu kömmt, sonst schmilzt; ma nehme dazu immer eine eiserne Pfanne.

Irdenes Geschirr muß nicht zu lange, auch nicht zu verschiedenen Speisen gebraucht werden, weil dere Geschmack nicht rein dadurch erhalten werden kann.

Eiserne Töpfe sind vorzugsweise zu Braten un Schmorstücken anzuwenden.

Sehr zu empfehlen ist noch zu jeder Speise ei nen eignen Löffel zu nehmen und nicht mit einer mehrere Gerichte zu schmecken, umzurühren oder we gar auszufüllen, denn dadurch wird dem Essen sei eigenthümlicher Geschmack benommen.

№ 1. Blanchiren.

Man wäscht alle Fleischsorten, die man blanchi ren will, mit kaltem Wasser ab, und setzt solch auch mit kaltem Wasser aufs Feuer; wenn diese schäumt und vor dem Kochen ist, füllt man alle Schaum ab, nimmt das Fleisch heraus, legt es i einen Durchschlag und begießt es mit kaltem Wasser dann ist es zu dem nachherigen beliebigen Gebrauch fertig. Dies Verfahren nennt man blanchiren.

№ 2. Grilliren.

Grilliren kann man alle Arten übriggebliebene gar gekochter und gebratener Geflügel und ander gare Fleischspeisen, indem man solche in geschmolzene Butter oder geschlagenen Eiern umwendet, mit Sem melkrumen bestreut und auf dem Roste oder auc in einer Pfanne mit Butter braun bratet. Brate

man sie auf dem Roste, so wird mit einer Feder geschmolzene Butter aufgestrichen.

№ 3. Vom Legiren oder Abrühren der Suppen, Saucen u. s. w. mit Eiern.

Das Abrühren der Suppen, Saucen u. dergl. geschieht wie folgt: Das Gelbe der Eier wird stark gerührt, dann giebt man von der kochenden Flüssigkeit, womit die Eier abgerührt werden sollen, 1 Löffel voll unter beständigem Umrühren, und nach und nach einige Löffel voll mehr hinzu. Dieses gießt man unter fortwährendem Umrühren in die Speise, die man abrühren will; rührt solche fort bis sie recht heiß, aber nicht kochend geworden ist, und richtet sie dann an.

№ 4. Eine Klare zu machen.

Zu ¼ ℔ Mehl nimmt man 6 ganze Eier, ¼ Quartier Milch oder auch Wein, rührt alles gut durch einander, und taucht das, was man backen will, darin um.

№ 5. Weiß gebranntes Mehl.

In einer Casserolle läßt man Butter, die aber nicht braun werden darf, schmelzen, rührt, indem man Mehl dazu giebt, beides einige Minuten auf dem Feuer, dann ist es fertig.

№ 6. Braun gebranntes Mehl.

Dieses wird eben so gemacht, als das weiß gebrannte Mehl, und muß die Butter und das Mehl so lange gerührt werden, bis beides braun ist.

№ 7. Butter abzuklären.

So viel Butter, als man klären will, setzt man zu Feuer und nachdem sie geschmolzen und einige mal aufgekocht hat, nimmt man sie vom Feuer und läßt sie sich setzen, füllt dann den Schaum ab und gießt

sie behutsam von dem Bodensatze ab, damit davon nichts zur reinen Butter kommt.

№ 8. Butter zu Schaum zu rühren.

Wenn man keine frische ungesalzene Butter hat, so nimmt man geklärte, läßt solche kalt werden, und rührt sie alsdann so lange bis sie Blasen schlägt. Läßt die Butter, wegen Kälte oder Härte, nicht gut sich verarbeiten, so erwärmt man sie ein wenig.

№ 9. Mit Eiweiß zu klären.

Das Eiweiß, welches man hiezu gebraucht, wird auf einer Schüssel mit einem Messer so lange geschlagen, bis es ein loser Schaum geworden ist, alsdann nimmt man die abzuklärende Speise vom Feuer und giebt unter stetem Umrühren den Schaum hinein, läßt es dann einmal langsam wieder mit aufkochen, hebt es vom Feuer, und muß es einige Minuten dann stehen. Dann nimmt man den Eierschaum, worin das Unreine sich gesetzt hat, davon ab, und verfährt mit der so zubereiteten Speise wie weiterhin angegeben ist.

№ 10. Eiweiß zu Schaum zu schlagen.

Man nimmt hiezu am liebsten einen hohen Topf, weil es von einer Schüssel leicht herabfällt, und giebt das Eiweiß hinein, quirlt oder schlägt es mit einem Bisquit=Besen bis der Schaum so steif ist, daß der Topf umgekehrt werden kann und er nicht herausfällt.

№ 11. Zucker abzuklären.

Zucker wird in kaltes Wasser getaucht, dann aufs Feuer gesetzt, und wenn er kocht wird auf jedes Pfund das Weiße von 1 Ey zugegeben. Der Zucker muß damit aufkochen, und da alle Unreinigkeit in das Eiweiß zieht und damit aufsteigt, gut abgeschäumt werden.

№ 12. Zucker zu färben.

Um einer Speise eine braune Farbe zu geben, bedient man sich dazu des gefärbten Zuckers, der auf

folgende Weise bereitet wird. Man nimmt etwas Butter oder Wasser in eine Pfanne, setzt solche auf's Feuer und giebt dann einige Löffel voll gestoßenen Zuckers hinzu, rührt es so lange mit einem hölzernen Löffel, bis es ganz dunkelbraun ist, setzt es ab, giebt etwas kochendes Wasser darauf, und läßt es nun so lange wieder kochen, bis der Zucker aufgelöset ist. Nur muß man sich vorsehen, es nicht verbrennen zu lassen, weil diese braune Farbe einen widerlichen Geschmack sonst bekömmt.

№ 13. Soja oder Champignons-Extract.

Man nimmt ¼ Himpten gereinigte, aber nicht gewaschene, große Champignons, streuet eine kleine Hand voll Salz darüber, zerdrückt sie ganz und läßt sie 48 Stunden zugedeckt stehen. Sie werden dann 1 Stunde gekocht, und nachdem sie rein abgeschäumt, durch ein Tuch oder Sieb gepreßt. Diese Flüssigkeit kann man noch mit einigem Gewürz verstärken, besser ist es jedoch es nicht zu thun um den reinen Geschmack zu erhalten. Man setzt nun die erhaltene Flüssigkeit nochmals aufs Feuer und läßt sie zur Hälfte einkochen, füllt sie dann erkaltet auf Bouteillen, in welchen sie sich lange Zeit erhält.

№ 14. Champignons-Pulver.

Man schälet die Champignons und die Stiele rein ab, schneidet alles darin befindliche Braune heraus und trocknet sie in einem nicht zu heißen Ofen, damit sie weiß bleiben, stößt solche alsdann in einem Mörser recht fein, siebt sie durch, und hebt sie zum Gebrauch in Bouteillen auf.

№ 15. Austern-Pulver.

Man reinigt einen guten Theil Austern von den Bärten, giebt dann die übrige Auster nebst dem dabei befindlichen Wasser in einen großen steinernen Mörser und zerstößt solche ganz zu Mus. Es werden nun

getrocknete, recht fein zerstoßene Zwiebäcke, ohne Fett und Gewürz, zu dem Austern-Mus gegeben, so daß die ganze Masse einem Teige ähnlich wird, woraus kleine Kuchen geformt, die, gehörig getrocknet, in einem Mörser zu feinem Pulver gestoßen und in zugebundenen Gläsern aufbewahrt werden. Statt der Austern gebraucht man im Sommer dieses Pulver.

№ 16. Rosenbrod.

Ganz rein verlesene Rosenblätter, die bei trockener Witterung gepflückt seyn müssen, werden so fein wie möglich gehackt. Zu ½ ℔ gehackter Rosenblätter nimmt man das Gelbe von 3 frischen Eiern, vermengt solche damit, und giebt nun ½ ℔ des feinsten Mehls, wovon man ¼ ℔ zum Auskneten zurück behält, und eine Prise Salz hinzu. Von diesem Teige knetet man nun kleine Kuchen in der Größe eines Zwiebacks und läßt solche im Backofen langsam gar backen.

№ 17. Sardellen-Butter.

1 ℔ Sardellen werden eine Nacht ausgewässert, dann mit einem Tuche abgetrocknet, von den Gräten gereinigt, fein gehackt, durch ein Sieb gerührt und mit 1 ℔ Butter durchgeknetet. Diese Butter ist sehr anwendbar zu Butterbröden beim Frühstück. Man röstet dazu einige Weißbrod-Scheiben hellbraun und streicht, wenn das Brod noch warm ist, von dieser Sardellen-Butter darauf. Auch ist solche zu Saucen anwendbar.

№ 18. Krebs-Butter.

Von 50 bis 60 in Wasser und Salz abgekochten Krebsen nimmt man die rothen Schaalen von den Leibern und die Scheeren ab, stößt dieselben mit Butter im Mörser klein, und setzt sie in einer Casserole auf ein nicht zu starkes Kohlenfeuer. Man läßt sie unter beständigem Rühren ¼ Stunde schwitzen, so daß die Butter roth wird, gießt solche dann in ein Sieb, drückt aus dem Zurückgebliebenen so viel möglich die

Butter heraus, giebt dann die im Siebe zurückgebliebenen zerstoßenen Schalen wieder in die Casserolle, füllt darauf so viele Bouillon, (siehe № 19, 20.) worauf kein Fett sich befindet, und läßt sie damit gelinde kochen. Nun kömmt die darin befindliche Butter oben auf, welche man, nachdem sie sich gesetzt hat, herunter nimmt und zu der durchgesiebten Butter füllt. Die zurückgebliebene Bouillon pflegt man selbigen Tages wol zu Krebssuppe zu benutzen. Will man aber die Krebsbutter zu Saucen und dergleichen gebrauchen, so nimmt man statt der Bouillon, Wasser.

№ 19. Bouillon zu machen.

Zu einer guten Bouillon von 6 Quartier nehme man 6 ℔ mageres schieres Rindfleisch aus der Keule, 5 ℔ schieres Kalbfleisch, ½ ℔ magern rohen Schinken, wovon aber alles Räucherige abgeschnitten, 1 altes Huhn, legt alles in eine gut verzinnte Casserolle und läßt es etwas anziehen; dann giebt man 7 Quartier Wasser darauf, und wenn es anfängt zu kochen, so schäumt man es gut ab, giebt dann Sellerie, Petersilienwurzeln, Zwiebeln und Porreau hinzu. Auch kann man einen kleinen Kopf Savoyekohl noch beifügen. Wenn man sich aber aller dieser Suppen-Kräuter bedienen will, muß man nur dahin sehen, daß solche ihren reinen guten Geschmack haben, weil man sonst die Bouillon dadurch verderben würde. Die Bouillon muß dann 3 bis 4 Stunden sehr langsam kochen, so daß sie sich kaum bewegt, damit sie recht klar werde. Dann wird das Fleisch herausgenommen, und nun gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb, läßt sie einen Augenblick stehen, damit sie sich setzt; hebt sie zum Gebrauche, zum Anfüllen weisser Suppen und Jůs auf. Nur darf man durchaus keine Bouillon während des Kochens davon füllen und wieder Wasser zugeben, dadurch verliert sie alle Kraft.

№ 20. Einfachere Bouillon.

Man zerschneidet 6 ℔ mageres Rindfleisch in kleine Stücke und setzt es mit 6 Quartier Wasser aufs Feuer,

schäumt es, und giebt alsdann einige Petersilen-Wurzeln, 2 bis 3 Sellerie-Köpfe und 2 Stangen Porreau hinzu. Nachdem das Fleisch darin gar gekocht ist, giebt man diese Fleischbrühe durch ein Sieb, läßt solche alsdann noch stehen, um sie recht klar werden zu lassen, gießt sie dann sorgfältig ab, damit alles Trübe zurückbleibt. Sollte sich Fett noch oben auf befinden, so füllt man solches ab, und gebraucht sie dann.

№ 21. Gute Jüs.

Hiezu nimmt man gutes mageres Rindfleisch, mageres Kalbfleisch, wie auch etwas schieres Schweine-Fleisch und rohen magern Schinken, wovon alles Räucherige abgeschnitten. Das Rindfleisch schneidet man in fingerbreite Scheiben, und legt es auf den Boden einer gut verzinnten Casserolle. Das übrige Fleisch wird ebenfalls in Stücke geschnitten und auf das Rindfleisch gelegt, giebt dann einige Löffel voll fetter Bouillon darauf, deckt es zu, und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer anziehen bis es sich auf dem Boden braun angesetzt hat. Findet es man nun braun genug, so füllt man von der Bouillon № 19. so viel darauf, als man Jüs zu haben wünscht, giebt noch etwas Wurzelwerk und Zwiebeln dazu, und läßt es nun auf gelindem Feuer so lange kochen, bis das darin befindliche Fleisch gar ist. Diese Jüs wird zu Suppen und auch zu Saucen gebraucht.

№ 22. Glace zu verfertigen.

Hiebei verfährt man auf folgende Art: Man nimmt 3 Kellen voll guter Bouillon und 1 Kelle voll guter Jüs. Beides bringt man in einer kleinen Casserolle zu Feuer und läßt es stark einkochen. Der durch das starke Kochen bewirkte braune Schaum wird sorgfältig abgenommen. Man läßt es nun so viel einkochen, daß es wie dicker Syrup wird, dann ist es zum Glaciren der Fische und Fleischspeisen gut. Auch kann man diese Glace noch stärker einkochen und selbige als Reise-Bouillon in Büchsen aufbewahren.

№ 23. Consommé (Kraftbrühe).

Hiezu nimmt man 2 ℔ Kalbfleisch, welches vom Halse und auch von den Beinen seyn kann, 2 Kalbsfüße, 2 ℔ mageres Rindfleisch aus der Keule, ½ ℔ rohen magern Schinken, und hat man Hühner- und Puter-Abfall vorräthig, so kann man selbigen auch dazu nehmen. Sämmtliches Fleisch schneidet man in fingerbreite Scheiben, giebt ungefähr eine halbe Kelle voll guter Bouillon darauf, setzt es hiemit auf gelindes Kohlenfeuer und läßt es gelbbraun anziehen. Nachdem dies geschehen, füllt man Bouillon darauf, so daß das Fleisch damit bedeckt ist, und im Falle man nicht genug Bouillon vorräthig hat, kann man auch etwas Wasser hinzugeben. Dann muß man aber von jeder Sorte des frischen Fleisches 1 ℔ mehr nehmen, und darauf achten, daß das Fleisch sich nicht auf dem Boden ansetze, und schäumt es auch ab; thut noch hinzu einige gelbe wie auch Petersilien-Wurzeln, Chalotten und einige Pfefferkörner. Diese Kraftbrühe muß volle 3 Stunden bei gelindem Feuer beständig kochen. Nachdem gießt man die Bouillon durch ein Sieb und giebt von einer Zitrone den Saft, 2 Glas Gewürz-Essig und ein Paar Stangen Zimmet hinzu; setzt es nun wieder auf's Feuer und klärt es mit 4 Eiweiß. Nun giebt man es durch einen Geleebeutel oder eine Serviette, welche man auf einen umgelegten Stuhlschemel bindet. Sollte sie bey'm ersten Durchlaufen nicht klar werden, so muß man solches noch einmal wiederholen. Es muß nicht mehr als 1 Quartier Consommé bleiben.

№ 24. Bouillon-Kuchen.

Man nimmt zu 24 Quartier Wasser 14 ℔ mageres Rindfleisch, 8 ℔ Kalbfleisch, 3 alte Hühner, 2 ℔ rohen Schinken, 4 Kalberfüße, und schneidet das Rindfleisch, wie auch den Schinken in Scheiben, die Knochen von dem Kalbfleische so wie auch die Kälberfüße zerhackt man, gießt dann obige Quantität

Wasser auf sämmtliches Fleisch und setzt es zu Feuer. Nachdem es gut abgeschäumt worden, giebt man 6 Zwiebeln, 1 Loth ganzen Pfeffer ¼ Loth ganze Nelken, 2 Sellerie-Köpfe und einige Petersilien-Wurzeln dazu. Damit läßt man das Ganze 4 Stunden sehr langsam kochen, so daß es sich kaum bewegt, nimmt dann das Fleisch heraus und giebt die Bouillon durch ein Haarsieb, füllt nun das Fett davon rein ab. Diese Bouillon, die sich aber ganz gesetzt haben muß, gießt man nun wieder in eine Casserolle und läßt sie auf stärkerem Feuer so lange, bis daß sie zu einem dicken Syrup eingekocht ist. Diese steife Gallerte gießt man nun in zuvor mit kaltem Wasser ausgespülte Formen, oder in eine Schüssel, läßt sie darin erkalten, und schneidet solche in Form eines Kartenblatts fingerdick ab. Diese Tafeln trocknet man an der Luft aber nicht an der Sonne und hebet sie in Papier gewikelt in blechernen Büchsen auf.

№ 25. Bouillon-Kuchen, anderer Art.

Man nimmt 12 ℔ in kleine Stücke geschnittenes mageres saftiges Rindfleisch, einen gespaltenen Markknochen, 2 alte Hühner, welche mit den Knochen in einem Mörser fein gestoßen werden, 2 Kalbsfüße, die zuvor gehackt sind, ½ Quentchen Muscatenblumen, ⅓ Quentchen Ingber, und eben so vielen ganzen Pfeffer, 3 bis 4 Lorbeerblätter und thut dieses in einen irdenen Topf, gießt eine Portion (12 Quartier) Wasser darauf und läßt es fast zugedeckt auf gelindem Feuer, mitunter umgerührt, 12 Stunden langsam kochen, und schäumt es gut ab. Nachdem man alles Fett rein abgenommen hat, gießt man die Bouillon durch ein Sieb und läßt sie erkalten. Diese geléeartige Masse setzt man wieder auf's Feuer, und läßt sie so lange langsam kochen, bis solche zu einem dicken Syrup eingekocht ist, giebt solche alsdann in eine zinnerne Schüssel, worin diese erkaltet. Man zerschneide nun diese Kuchen in Form eines Kartenblattes und trockne sie in einer irdenen Schüssel in einem warmen

Backofen, aus dem das Brod genommen, wickelt sie alsdann einzeln in Papier und hebt dieselben in blechernen Büchsen an einem trockenen Orte auf.

№ 26. Rohm-Jûs, oder Bechamelle.

Ein Pfund schieres Kalbfleisch schneidet man in kleine Würfeln, so wie auch einige Scheiben rohen magern Schinken, an Gewicht ungefähr 8 Loth, dann setzt man in einer Casserolle 8 Loth Butter auf's Feuer, giebt das in Würfeln geschnittene Fleisch, so wie auch eine zerschnittene Petersilien-Wurzel, einen kleinen Kopf Sellerie, 2 Chalotten, etwas gestoßene Muscatenblüthe und etwas ganzen schwarzen Pfeffer hinein, welches man auf schwachem Feuer anziehen läßt, und erhält es so lange darauf, bis die ausgezogene Jûs verzehrt ist, jedoch darf es nicht braun werden. Nun rührt man 2 Loth feines Spelz-Mehl hinzu, und schwitzt es gut durch, rührt es nun mit 1 Quartier süßen kochenden Rohm aus einander, läßt es alsdann ¼ Stunde auf gelindem Feuer noch langsam kochen, giebt es darnach durch ein Haarsieb und macht nach Belieben Gebrauch davon.

№ 27. Coulis zu braunen Saucen.

Hiezu nehme man ½ ℔ Kalbfleisch, 4 Loth rohen magern Schinken, etwas Wurzelwerk und Zwiebeln, alles klein geschnitten, und mit 4 Loth Butter eine Zeitlang geschwitzt, bis es sich bräunlich ansetzt. Dann thut man 1 Löffel voll Mehl hinzu, schwitzt es nochmals damit durch, schwenkt die Casserolle oft um, daß es sich nicht ansetze, giebt dann so viele Jûs, (siehe № 20) darauf, als man ohngefähr zu 2 Saucen nöthig hat, und läßt es noch auf gelindem Feuer eine kleine Stunde einkochen. Diese Coulis hält sich im Winter länger als 8 Tage, im Sommer aber nur 2 bis 3.

№ 28. Blanc zu weißen Saucen.

Man verfährt damit eben so wie bei der vorhergehenden Coulis nur darf dieser Blanc nicht braun

werden, und man giebt statt der Jûs gute weiße Bouillon darauf.

№ 29. Fleisch-Speisen aller Art, à la Braise.

Der Boden einer gut verzinnten Casserolle wird mit nicht zu stark geräucherten, dünn geschnittenen Speckscheiben belegt. Auf diese Speckscheiben giebt man etwas magern Schinken, allerlei Wurzelwerk, Zwiebeln, Pfefferkörner, noch etwas Salz und legt das gar zu machende Fleisch darauf, füllt nun so viele Rindfleisch-Bouillon, (siehe № 19. u. 20.) darauf, als die Sache erfordert, bedeckt das Ganze wieder mit Speckscheiben und legt über das Speck einen reinen Bogen Schreibpapier, welcher verhindert, daß die Feuchtigkeit, welche sich am Deckel befindet, nicht auf das Fleisch falle; auch drückt man den Saft von einer Zitrone daran, und giebt man unten und auf dem Deckel der Casserolle ein nicht zu starkes Kohlenfeuer, denn sonst verliert sich die darauf befindliche Sauce zu leicht und kann dadurch verderben. Ist die Fleischspeise vom Hammel, so giebt man statt der Zwiebeln etwas Knoblauch daran. Das durch diese Braise gewonnene Fett hebt man zum Gebrauche zu Gemüsen auf. Dies Verfahren nennt man à la Braise.

№ 30. Bei à la Daube

werden aus allem Geflügel oder sonstigem Fleische alle Knochen ausgelöset und in einer guten Braise, № 29, zu welcher ein Paar Kalberfüße, um bessere Gallerte zu erhalten, hinzugegeben werden, langsam gar gekocht.

№ 31. Kalbfleisch-Farce.

½ ℔ schieres Kalbfleisch, 4 Loth Ochsenmark oder gutes Rindernierenfett wird recht fein gehackt, dann reibt man 4 Loth Butter mit 3 Eydottern zu Schaum, giebt das gehackte Fleisch, wie auch für 4 pf. geriebenes Weißbrod, 1 fein gehackte, in Butter geschwitzte Chalotte, 2 ganze Eyer, etwas Muscatenblüthe und Salz hinzu und rührt alles gut durch.

II.

Von Suppen.

A. Fleischsuppen.

Vom Kochen des Suppenfleisches.

Am besten ist es, wenn man das Fleisch ganz rein vom Schlachter erhalten kann, damit es ungewaschen auf's Feuer gebracht werde, weil es durch das Waschen etwas von seiner Kraft verliert. Ist dies jedoch erforderlich, so wasche man es nur einmal ab, und setze es dann gleich mit kaltem Wasser zu Feuer.

Ist aber ein Stück Fleisch dazu bestimmt, auf die Tafel gebracht zu werden, so setze man solches in kochendem Wasser auf's Feuer, weil es dadurch mehr Kraft behält.

№ 1. Eine Bouillon-Suppe schnell zu verfertigen.

Für 4 Personen schneidet man 2 ℔ schieres Rindfleisch in fingerdicke Scheiben, klopft und hackt es mit einem Messer wie Carbonade, legt es mit $\frac{1}{4}$ ℔ rohen magern, in feine Stücke geschnittenen Schinken in eine Casserolle, giebt ohngefähr 5 Teller voll Wasser darauf, schäumt es und thut dann 2 Chalotten, 1 Petersilienwurzel, einen halben Kopf Sellerie, einige Pfeffer-Körner und etwas Salz dazu, läßt alles eine halbe Stunden kochen, giebt es dann durch ein Sieb damit es sich setzt. Nun schwitzet man 1 kleinen Löffel voll Mehl in 2 Loth Butter, giebt die Bouillon dazu wie auch 4 Loth Macaronen und läßt selbige in 8 Minuten gar kochen.

№ 2. Weiße Bouillon-Suppe.

Man nimmt für 8 Personen 5 ℔ mageres Rindfleisch, setzt es mit kaltem Wasser zu Feuer. Nachdem es gehörig geschäumt ist, thut man Salz, Petersilienwurzeln, 2 Chalotten und etwas Muscatenblüthe hinzu, und wenn das Fleisch gar ist, giebt man diese Bouillon durch ein Sieb, damit sie sich setzt. Alsdann schwitzt man 2 Löffel voll Mehl in 6 Loth Butter, gießt nun die Bouillon behutsam darauf, damit sich das Mehl nicht in kleine Klumpen setzt. Legt dann einen in Scheiben geschnittenen Kopf Sellerie, so wie eine Stange Porreau hinein und läßt es damit gar kochen. Auch kann man ¼ Stunde vor dem Anrichten die in III. № 3 beschriebenen Fleischklümpe hineinlegen.

№ 3. Braune Bouillon-Suppe.

Man nimmt mageres Rindfleisch aus der Keule, auf jede Person ½ ℔ gerechnet, dies schneidet man in Scheiben, giebt Butter in eine Casserolle, legt das Fleisch nebst ½ ℔ magern Schinken, wovon aber alles Räucherige abgeschnitten, hinzu. Wenn man Abfall von Fleisch hat, kann man auch dieses hinzu geben. Nun setzt man die Casserolle auf's Feuer, und läßt es gelinde anziehen, so daß es eine schöne braune Couleur bekömmt, gießt dann so viele Bouillon, oder in deren Ermangelung, so vieles Wasser darauf, als man glaubt benöthigt zu seyn, giebt Wurzelwerk, Porreau und Sellerie daran und läßt sie ganz langsam kochen. Wenn das Fleisch weich ist, so läßt man die Bouillon durch ein Sieb laufen, und nimmt das Fett ab. In diese Suppe kann man Kartoffeln-Klümpe, wie III. № 15 beschrieben, oder auch geröstete Semmelscheiben legen. Im letzteren Falle muß aber etwas Fett auf der Bouillon bleiben, damit dasselbe in die gerösteten Semmelscheiben einzieht.

№ 4. Bouillon-Suppe mit Savoyekohl und Fricandelle.

Der Savoyekohl wird sauber geputzt, in 4 Theile geschnitten und in Wasser halb gar gekocht. Dann legt man denselben auf einen Durchschlag, daß alles Wasser davon ablaufe. Nun wird der entwässerte Savoyekohl in einen Suppentopf gegeben und so viele Bouillon, wie Seite 7 beschrieben, darauf gegossen, als man Suppe bedarf. Hierin läßt man den Kohl vollends gar kochen. Dann verfertigt man eine Fricardelle wie III. № 1 beschrieben, legt selbige vorsichtig in eine Terrine und giebt die Suppe mit einem Anrichte-Löffel darüber.

№ 5. Braune Suppe mit Sago.

Diese Suppe wird eben so zubereitet wie die braune Bouillon-Suppe № 3., nur ist zu bemerken, daß der Sago eine starke Bouillon, oder noch besser gute Jûs, wie Seite 8 beschrieben, erfordert. Auf 6 Personen nimmt man ¼ ℔ braunen Sago, bringt denselben mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt ihn quellen und wenn dies geschehen, so giebt man ihn auf ein Sieb, gießt kaltes Wasser darüber, daß er klar wird, läßt ihn dann langsam, indem man ihn mit einem Messer oder Löffel in die Höhe zieht, damit er nicht anbrenne, kochen, bis er gar ist, dann giebt man die Bouillon oder Jûs hinzu und läßt ihn noch einigemale damit aufkochen.

№ 6. Bouillon- oder Jûs-Suppe.

Man nimmt so viele Jûs oder Bouillon, wie Seite 7 beschrieben, als Suppe gebraucht werden soll, läßt solche kochend heiß werden, giebt sie dann in eine Suppenschale und legt die vorher gar gekochten Kartoffeln-Klümpe, die in III. № 15 beschrieben sind, hinein.

№ 7. Champignons-Suppe.

Zu dieser Suppe nimmt man noch nicht aufgebrochene kleine frische Champignons, putzt selbige am Stiele rein und wäscht sie in Salzwasser ab. Dann schwitzt man 6 Loth Butter, 2 Löffel voll Mehl und giebt 3 Teller voll Bouillon, wie Seite 7 beschrieben, so wie auch die gewaschenen Champignons hinzu, läßt alles ½ Stunde bei sehr gelindem Feuer kochen. Nun gießt man noch so viele Bouillon, so daß solche für 6 Personen hinreichend ist, hinzu; läßt sie nochmals aufkochen und rührt sie dann mit dem Gelben von 4 Eiern, worin man eine Prise gestoßene Muscatenblüthe gegeben, ab. Auf jede Person rechnet man eine kleine Handvoll Champignons.

№ 8. Bouillon-Suppe mit Nudeln.

Hiezu muß man eine recht starke Bouillon nehmen, wie Seite 7 angegeben, worin die Nudeln, welche unter Mehlspeisen beschrieben, einige Minuten kochen müssen.

№ 9. Bouillon-Suppe mit Graupen.

Die Graupen werden mit Wasser und einem Stück Butter auf Kohlenfeuer in 2 Stunden langsam weich gekocht; dann giebt man sie in gute Bouillon, wie Seite 7 beschrieben, so wie auch Suppenkräuter und geschwitztes Mehl hinzu, und läßt sie damit noch eine kleine Stunde kochen. Man kann auch kleine Fleisch-Klößchen (III. № 3.) hinein geben.

№ 10. Bouillon-Suppe mit Reis.

Der Reis wird zuerst mit kaltem Wasser abgewaschen, dann mit kochendem Wasser einigemal abgebrüht, und in einen kleinen Topf gethan. Alsdann giebt man Bouillon oder Wasser mit einem Stück Butter daran, und läßt ihn langsam weich kochen, dann giebt man ihn in die Bouillon, wie Seite 7 beschrieben, nebst einigen Suppenkräutern und etwas in Butter geschwitztem Mehl, und läßt Alles eine halbe Stunde noch kochen.

№ 11. Bouillon-Suppe mit Graupen oder Reis, u. schwäbischen Klößchen.

Hiezu muß eine kräftige Bouillon, wie Seite 7 beschrieben, genommen werden, wozu Reis oder Graupen, nach vorbeschriebener Art zubereitet, gegeben werden. Dann verfertigt man Klümpe, wie in III. № 7. beschrieben, legt sie in die Bouillon, und läßt solche darin gar kochen.

№ 12. Bouillon-Suppe mit Reis und Parmesan-Käse.

Eine kräftige Reis-Suppe von Rind- oder Kalbfleisch wird, wenn sie in die Suppen-Terrine gegeben, je nachdem die Portion groß oder klein ist, mit 2 — 3 und 4 Löffel voll geriebenen Permesan-Käse bestreut und durchgerührt.

№ 13. Suppe à la Reine für 12 Personen.

Hiezu nimmt man 4 ℔ schieres Rindfleisch, 4 ℔ Kalbfleisch und 2 alte, gut gereinigte Hühner. Das Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten, damit die Kraft besser heraus zieht, und so vieles Wasser darauf gegeben, als man Suppe bedarf. Man schäumt es gut ab und giebt dann eine große Petersilienwurzel, einen Kopf Sellerie, eine kleine Stange Porreau und etwas Salz hinzu; läßt nun alles bei gelindem Feuer gar kochen. Dann nimmt man das Fleisch und die Hühner heraus, schneidet von denselben das Brustfleisch herunter und setzt es zurück. Alsdann stößt man die Knochen der Hühner in einem Mörser klein, giebt solche wieder in die Bouillon und läßt sie noch eine viertel Stunde kochen; dann wird die Bouillon durch ein Sieb gegeben, und wenn sie ein wenig gestanden, so gießt man sie behutsam ab. Nun schwitzt man in etwa 8 Loth Butter 2 hölzerne Löffel voll Mehl in einer Casserolle, gießt alle Bouillon nach und nach darauf, und setzt sie wieder auf's Feuer, womit

sie gut durchkochen muß. Hierauf nimmt man ein halbes ℔ süße Mandeln, gießt kochend Wasser darüber, und zieht sie gehörig ab, stößt sie im Mörser ganz fein, rührt sie mit einem Löffel voll Bouillon eben und gießt sie zu der Suppe, dann werden 6 hart gekochte Eidotter mit 3 Löffel voll süßen Rohm klein gerührt, und die Suppe damit legirt. Sie darf aber nicht mehr damit kochen, sonst gerimen die Eier. Die zurückgesetzten Hühnerbrüste werden in längliche Streifen gerissen, und in die Terrine gelegt. Zu der Suppe giebt man noch eine Priese Muscatenblüthe, gießt sie durch ein Sieb, damit die Mandeln zurück bleiben, und richtet sie über die Hühnerbrüste und über vorher in der Suppe gar gehochte Hühnerfleisch-Klümpe, in III. № 6. beschrieben, an.

№ 14. Kalbfleisch-Suppe mit Reis.

Für 12 Personen nimmt man 6 ℔ Kalbfleisch und setzt es mit kaltem Wasser auf's Feuer. Nachdem es gehörig abgeschäumt, thut man Salz, Petersilienwurzeln, ein Paar Chalotten, so wie auch etwas Ingber daran. Wenn das Fleisch gar ist, so giebt man diese Bouillon durch ein Sieb, damit sie sich setzet. In einer Casserolle schwitzt man nun $\frac{1}{4}$ ℔ Butter und $1\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl, gießt alsdann unter behutsamem Umrühren die Bouillon darauf, und wenn diese kocht, giebt man $\frac{1}{4}$ ℔ gewaschenen und in kochendem Wasser gequollenen Reis, so wie auch einen in Scheiben geschnittenen Kopf Sellerie und eine Stange Porreau hinzu, womit sie eine halbe Stunde kochen muß, nimmt dann den Porreau heraus und läßt den Reis nun völlig gar kochen.

№ 15. Kalbfleisch-Suppe mit Macaronen.

Hiezu nimmt man eine recht gute Kalbfleisch-Bouillon, (siehe № 14.) worin man einige Petersilienwurzeln und ein Paar Chalotten gar gekocht hat. Nachdem die Bouillon durchgegeben, legt man nun die Petersilienwurzeln in die Suppenschale, giebt

die auseinander gezogenen Macaronen nebst einem guten Stück Butter in die Suppe, und läßt sie eine Viertel-Stunde damit kochen, thut nun etwas gehackte Petersilie und gestoßene Muscaten-Blüthe hinzu, womit sie nochmals aufkocht. Nun rührt man die Suppe mit einigen Eidottern ab, und richtet sie an.

№ 16. Bouillon-Suppe mit Rockenbrod und verlornen Eiern.

Von dem sogenannten halbklaren Rockenbrode röstet man dünne Scheiben auf Kohlen gelbbraun, und legt solche in die Terrine, dann gießt man Jus, oder doch sehr kräftige Bouillon (siehe Seite 7 u. 8) darüber, und legt die verlornen Eier, die unter Eier-Speisen angegeben, hinein. Nun hat man schon geriebenes, in Butter geröstetes Rockenbrod in Bereitschaft, welches man beim Anrichten heiß über die Suppe giebt. Man achte aber darauf, daß keine flüssige Butter mit hinein kömmt.

№ 17. Lungen-Suppe für 4 Personen.

Lunge, Herz und 2 ℔ Kalbfleisch setzt man mit Wasser zu Feuer. Nachdem es abgeschäumt, giebt man 2 Chalotten, etwas ganzen Thimian und Salz hinzu und läßt es 3 Stunde kochen. Das Kalbfleisch muß aber eher heraus genommen werden, weil es sonst zu sehr verkocht. Diese Bouillon giebt man dann durch ein Sieb und nachdem sie sich gesetzt, gießt man sie ab und schwitzet 2 Löffel voll Mehl in 4 Loth Butter. Auf dieses Mehl füllt man die Bouillon und läßt sie damit kochen. Nun zieht man aus der Lunge alle Sehnen und Häute und hackt sie in kleine Würfeln, giebt sie mit etwas gestoßener Muscatenblüthe in die Suppe und rührt diese mit einigen Eidottern ab.

№ 18. Hammelfleisch-Suppe mit Kartoffeln.

Man nimmt ein gutes Stück Hammelfleisch aus der Keule, bringt es mit so vielem Wasser, als man

Suppe bedarf, zu Feuer. Wenn es geschäumt hat, giebt man Zwiebeln und einige Gewürz-Nelken hinzu, und läßt das Fleisch langsam gar kochen; dann gießt man die Bouillon durch ein Sieb, und füllt alles Fett rein ab. Nun schälet man kleine gute Kartoffeln, eine Hand voll auf jede Person gerechnet, und giebt sie, nebst etwas Suppenkräutern und einem Löffel voll in Butter geschwitzten Mehl zur Bouillon, läßt alles zusammen nun weich kochen, und richtet die Suppe an.

№ 19. Hasen-Suppe für 6 Personen.

Man bereite den Hasen so, als wenn man selbigen spicken wollte; schneide dann alles Fleisch, sowohl vom Rücken wie auch den Mürbbraten herunter und setzt es zurück, die Keulen und übrigen Knochen werden in einem Mörser zerstoßen. Dann nimmt man 2 ℔ schieres, in Scheiben geschnittenes Rindfleisch, legt solches, nachdem man zuvor etwa 8 Loth Butter in einer Casserolle hat gelbbraun werden lassen, hinein, nebst einigen Petersilien- und gelben Wurzeln, 2 — 3 Chalotten und 1 Kopf Sellerie und läßt solches so lange auf gelindem Kohlenfeuer, bis es eine schöne braune Farbe hat. Nachdem dies geschehen, giebt man die gestoßenen Knochen des Hasen hinzu, gießt dann so viel kochendes Wasser, oder wenn man Bouillon hat, so viel von selbiger darauf, als man glaubt Suppe benöthigt zu seyn. Wenn dieses eine Stunde gekocht hat, so füllt man alles Fett rein herunter. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb vorsichtig ab, und läßt solche sich gehörig setzen. Nun schwitzet man in 4 Loth Butter 2 Löffel voll Mehl, rührt dieses mit der Bouillon eben, und läßt es darin gar kochen. Das abgelösete und zurückgesetzte Hasenfleisch wird mit 4 Loth Rindernierenfett und 2 Chalotten ganz fein gehackt, dann nimmt man 2 Loth gute Butter, rührt solche zu Schaum, und giebt von 4 Eiern das Gelbe hinzu, das Weiße wird zu Schaum geschlagen und nachher noch gebraucht. Nun weicht man für 2 pf. Weißbrod in Milch ein, drückt

es scharf wieder aus und giebt es zu der Butter, wie auch das gehackte Fleisch, etwas Muscatenblüthe, Salz nach Geschmack, und zuletzt den Schnee von dem Eiweiß, arbeitet nun alles gut durch und versucht erst einen Klump. Ist er zu weich, so giebt man noch 2 Eigelb hinzu, sollte er aber zu hart seyn, so kann man etwas Butter oder Abfüllefett hinzugeben. Von dieser Farce kann man kleine Klümpe oder auch eine Fricandelle in der Form einer Terrine machen. Die Fricandelle wird dann in der Tortenpfanne gar gebacken und in die Suppe gelegt. Die Klümpe aber in der Suppe gar gekocht.

№ 20. Tauben-Suppe mit Spargel für 8 Personen.

Hiezu nimmt man 8 Tauben, die gehörig zubereitet, mit Kalbfleisch-Bouillon oder Wasser auf's Feuer gesetzt werden. Nachdem solche abgeschäumt giebt man einige Chatotten und etwas Salz hinein, und wenn die Tauben gar sind, nimmt man solche heraus und gießt die Bouillon durch ein Sieb, damit sie sich setzt, dann putzt man 1 ℔ Spargel, schneidet ihn in fingerbreite Stücke und läßt ihn in gesalzenem Wasser halb gar kochen, giebt ihn dann in einen Durchschlag um alles Wasser rein ablaufen zu lassen. Nun legt man in eine Casserolle so viele Butter, daß man 1 Löffel voll Mehl darin schwitzen kann, giebt unter beständigem Umrühren die Bouillon darauf, und wenn sie wieder kocht, legt man den abgelaufenen Spargel hinein, der nun damit völlig gar gekocht wird; alsdann giebt man etwas fein gehackte Petersilie, gestoßene Muscatenblüthe und die Tauben wieder hinein, und läßt die Suppe damit nochmals aufkochen.

№ 21. Hühner-Suppe für 12 Personen.

Man nimmt zwei alte Hühner, 3 ℔ Rind- und 3 ℔ Kalbfleisch, bringet solches mit so vielem Wasser, als man Suppe bedarf, zu Feuer, thut etwas Salz

hinein und schäumt sie gut ab. Ist dieses geschehen, so giebt man einige Zwiebeln hinzu und läßt sie bei gelindem Feuer gar kochen. Dann gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb, läßt sie etwas stehen, damit sie sich setzt, klärt sie dann behutsam in einen Topf oder eine Casserolle, giebt dann ein Viertel-Pfund Reis oder Graupen, die man zuvor mit einem Stück Butter und Wasser hat quellen lassen, wie auch einige Suppenkräuter hinzu. Auch schwitzt man einen Löffel voll Mehl in Butter, giebt solches zu der Suppe und läßt alles gar kochen. Die in der Bouillon gar gekochten Hühner werden zu der Suppe auf den Tisch gegeben.

№ 22. Hühner-Suppe auf andere Art.

Zu einer einfachern Hühnersuppe rechnet man auf 4 Personen ein altes Huhn und läßt das Rind- und Kalbfleisch weg. Statt der Graupen oder des Reises kann man auch Blumenkohl oder Spargel, wenn beides zu haben ist, nehmen, und verfährt mit der Zubereitung, wie bei der vorigen Hühnersuppe angegeben ist, und giebt Klümpe, wie in III. № 4 oder 5. beschrieben, hinzu.

№ 23. Enten-Suppe mit Savoyekohl für 6 Personen.

Man nimmt hiezu 2 Enten, bringt sie mit so vielem Wasser als man Suppe bedarf zu Feuer, und schäumt sie, giebt dazu ein Stück mageren geräucherten Schinken und 1 ℔ Rindfleisch, schneidet solches in Scheiben nebst etwas Wurzelwerk und 2 Zwiebeln, schwitzt solches alles in Butter bis es anfängt sich bräunlich anzusetzen, dann giebt man es zu den Enten und läßt es zusammen gar kochen, gießt dann die Bouillon durch ein Sieb, reinigt 3 — 4 kleine Savoyekohl-Köpfe, kocht dieselben in gesalzenem vollen Wasser halb gar, legt sie nun auf ein Sieb, so daß kein Wasser mehr darin bleibt, und giebt sie dann in die Bouillon, daß sie völlig weich werden. Sollte,

nachdem der Kohl gar ist, noch zu viel Fett auf der Suppe seyn, so wird solches herunter genommen, auch kann man die Suppe über geröstetes Weißbrod anrichten.

№ 24. Krammetsvögel-Suppe für 6 Personen.

In eine Casserolle giebt man ein Viertel-Pfund Butter, welche gelbbraun auf dem Feuer werden muß, legt 12 nicht ausgenommene Krammetsvögel hinein, etwas Salz dabei, und läßt sie in einer halben Stunde gar braten. Dann nimmt man sie heraus, schneidet das Brustfleisch von beiden Seiten ab, und legt es in die Suppenschale. Man zerstoße nun recht fein den ganzen übrigen Theil der Vögel, mit Ausnahme der Magen, die man wegwirft, in einem Mörser, giebt einige Chalotten, Sellerie und eine Petersilienwurzel hinzu. Dieses wird mit einigen Löffeln voll Jus, (wie Seite 8 beschrieben) in die Casserolle gegeben und geschwitzet. Wenn es sich ansetzt, so giebt man 2 kleine Löffel voll Mehl hinein, läßt es durchschwitzen und gießt dann 2 Quartier gute Bouillon (wie Seite 7 beschrieben) darauf, womit es eine gute Stunde langsam kocht. Nun nimmt man das Fett rein ab, seihet sie durch ein Haarsieb, läßt sie alsdann wieder heiß werden, und richtet sie über das in die Suppenschale gelegte Brustfleisch an.

B. Fisch-Suppen.

№ 1. Fisch-Suppe.

Hiezu kann man jeden beliebigen Fisch nehmen, nur muß man dahin sehen, daß man einen großen Fisch dazu vorräthig hat, um denselben zur Farce mit zu benützen. Nachdem man den Fisch gereiniget, auch die Kinnladen weggeworfen hat, schneidet man die besten Stücke Fleisch davon ab und legt selbige zur

Farce, woraus Fischklümpe bereitet werden, zurück. Das Uebriggebliebene von dem Fisch wird mit einem guten Stück Butter, etwas frischem Wurzelwerk und Kräutern wie auch einigen Zwiebeln durchgeschwitzt. Dann giebt man etwas feines Mehl dazu und läßt es noch einmal damit schwitzen. Nun füllt man darauf Bouillon (siehe Pag. 7), wirft einige Pfeffer-Körner hinein und läßt es so lange kochen, bis das Wurzelwerk gar ist, giebt dann die Suppe durch ein Sieb, und richtet sie mit den in der Suppe gar gekochten Fischklümpen, wie III. № 9 beschrieben, an. Auch giebt man die blanchirte Leber von dem Fisch hinzu. Kann man Austern haben, so nimmt man auch solche dazu. Von den Austern werden die Bärte abgeschnitten und weggeworfen, das Uebrige der Austern wird dann mit guter Bouillon heiß gemacht, so daß diese davon steif werden. Ins kochen dürfen sie aber nicht kommen, weil sie sonst hart werden. Man kann die Suppe auch noch mit dem Gelben vom Ei abrühren.

№ 2. Aal-Suppe für 12 Personen.

Die Bouillon zu dieser Suppe muß sehr gut seyn. Man nehme daher ein Stück schieres Rindfleisch aus der Keule, von 12 ℔, und koche davon die gehörige Quantität Bouillon. Wenn sie fertig und sie sich gesetzt, auch abgeklärt ist, so setzt man solche wieder auf's Feuer, und während sie kocht, giebt man hinzu 2 Petersilien- und 2 gelbe Wurzeln, beide in Würfeln geschnitten, wie auch ein kleiner Teller voll junger Erbsen, eine kleine Stange Porreau, einen Kopf Sellerie und etwas Dragon, welche Suppenkräuter man in ein Bund bindet. Späterhin beim Anrichten nimmt man aber dieselben wieder heraus. Eine verhältnißmäßige Portion frischer Birnen stovt man nun mit Weißwein und Zucker gar, und legt sie in die Terrine, damit sie warm bleiben. Alsdann schwitzt man 2 Löffel voll Mehl in Butter, giebt solches zu der Suppe, wie auch etwas feingehackten Majoran, Thimian, Salbey, Petersilie, sehr

wenig Kölle, eine kleine Hand voll Portulack, welcher aber nicht gehackt wird, sondern man nimmt nur die runden Blätter davon, und läßt alles eine gute Viertel-Stunde kochen. Während dem, daß die Bouillon mit diesen letzten Kräutern kocht, hat man 3 Aale, jeder 1½ ℔ an Gewicht, abgezogen, gereiniget, und in 3 fingerbreite Stücke geschnitten, und solche mit halb Wasser und halb Essig, jedoch so viel daß sie so eben darin bedeckt sind, zu Feuer gesetzt, und wenn sie abgeschäumt sind, fügt man noch hinzu 1 Lorbeerblatt, ein wenig Salbey, einige Nelken- und schwarze Pfefferkörner, 3 bis 4 Chalotten und Salz. Die Aale werden nun in einer Viertel-Stunde gar gekocht, und damit sie Geschmack von den Kräutern gewinnen, läßt man sie, nachdem sie vom Feuer genommen, noch etwas darin liegen. Nun drückt man etwas Zitronen-Säure in die noch kochende Suppe, oder giebt statt deren einige Löffel voll guten Weinessig hinzu und rührt sie mit Eidottern ab, so daß sie semig genug davon wird. Alsdann legt man die Aale, die man aus der Brühe nimmt, zu den Birnen nebst einigen in Wasser abgekochten Schwemmklümpen, (in III. № 8.) oder Butterklümpen, (daselbst № 20. beschrieben) in die Suppenterrine und richtet die Suppe darüber an.

№ 3. Aal-Suppe auf andere Art.

Man nimmt 3 bis 4 ℔ Aale, je nachdem man viel oder wenig Suppe machen will, putzt dieselben gehörig rein, den Kopf wirft man weg, schneidet solche in 3 fingerbreite Stücke und schwitzet diese in einer Casserolle mit einem Stück frischer Butter einigemal durch. Dann streuet man einen Löffel voll Mehl darüber und giebt 2 bis 3 fein gehackte Chalotten hinzu. Hiemit läßt man die Aale noch einige Zeit schwitzen; doch gebe man ja acht, daß sich nichts ansetze und braun werde. Nun füllt man Bouillon, worin sich Dragon, Petersilien-Wurzel, wie auch etwas Nelken- und schwarzer Pfeffer befinden, darauf. Wenn der Aal gar ist, giebt man die Bouillon durch

ein Sieb, rührt die Suppe mit einigen Eiergelb ab. und drückt den Saft von einer halben Zitrone hinzu. Den Aal legt man nun in die Suppenterrine, wie auch in Wasser gar gekochte Schwemmklümpe, die in III. № 8 angezeigt sind, und richtet die Suppe darüber an.

№ 4. Aal-Suppe auf andere Art.

Hiezu nimmt man Bouillon oder auch Wasser, giebt hinein Hafergrütze, daß die Suppe semig davon wird, gießt sie durch ein Haarsieb, thut dann gelbe und Petersilien-Wurzeln wie auch frische oder trockne Birnen hinzu und läßt sie damit etwas kochen. Nun giebt man die Aale, etwas Weinessig, schwarzen Pfeffer, etwas Thimian und 1 Lorbeerblatt noch dazu und läßt sie damit gar kochen. Die in III. № 8 beschriebenen Schwemm-Klümpe kann man auch hinzugeben. Hat man keine frische Birnen, so müssen die trocknen vorher erst in Wasser abgekocht werden.

№ 5. Quappen-Suppe mit Milch.

Die Quappen werden, nachdem sie gehörig gereinigt, in Stücke geschnitten, mit etwas Salz bestreut, und während sie damit bestreut liegen, kocht man Milch auf, giebt die Fische die man abgewischt hat mit etwas Butter, Pfeffer und Muscatenblüthe und auch kleine Brodklümpe, wie in III- № 12. angezeigt, hinzu, daß sie zugleich mit gar werden. Zuletzt thut man noch etwas gestoßenen Pfeffer dazu.

№ 6. Quappen-Suppe mit Bouillon.

Diese wird eben so zubereitet wie die Fischsuppe № 1. Statt der steif gemachten Austern giebt man die in III. № 11. beschriebenen Austern-Klümpe dazu.

№ 7. Austern-Suppe.

Man schwitzt in Scheiben geschnittenes mageres Rindfleisch mit einem Stück magern rohen Schinken

in Butter hochgelb, giebt alsdann so vieles Mehl daran, daß die Suppe semig genug davon wird, und Bouillon, oder in Ermangelung deren, Wasser darauf, setzt solches zu Feuer, schäumt es gut und thut dann Zwiebeln und etwas Wurzelwerk hinzu. Wenn nun das Fleisch gar ist, gießt man die Bouillon durch ein Sieb und läßt sie sich setzen, rührt alsdann das Gelbe von einigen hart gekochten Eiern mit Bouillon recht klar und giebt sie zu der Suppe. Dann öffnet man Austern, putzt die Bärte davon, giebt acht, daß nichts von dem darauf befindlichen Wasser verloren gehe, setzt sie auf Kohlenfeuer, daß sie durch die Hitze steif werden; sie dürfen aber ja nicht kochen, denn sonst werden sie hart. Nun giebt man das Austernwasser durch ein Sieb, läßt es sich setzen und gießt das Klare in die Suppe. Diese bringt man wieder zu Feuer, damit sie unter beständigem Aufziehen mit einem Löffel, recht heiß werde, aber nicht koche, die Austern und geröstete Weißbrodscheiben legt man in eine Terrine und richtet die Suppe darüber an.

№ 8. Krebs-Suppe.

Man bereitet eine Krebsbutter, so wie Seite 6 № 18 beschrieben, die größern Köpfe der Krebse hebt man auf, so wie auch den obern Theil der Krebsschwänze zur Farce, der untere Theil derselben wird beim Anrichten der Suppe gebraucht. Nachdem man die Galle von den Bäuchen gesondert, stößt man letztere und giebt sie zu der von der Krebsbutter übrig gebliebenen Bouillon, wovon man die Butter abgenommen hat, läßt sie mit einem Kopf Sellerie und einer Petersilienwurzel eine Viertel-Stunde kochen, dann giebt man sie durch ein feines Haarsieb, und muß sie nun eine Stunde ruhig stehen, damit sie sich recht setze. Von der Krebsbutter läßt man etwas zur Farce zurück, in der übrigen schwitzt man so vieles Mehl, als nöthig um die Suppe semig zu machen, giebt solches zu der Bouillon, die man sehr vorsichtig abgegossen hat. Will man sie recht

gut haben, so fügt man noch hinzu gute Jüs, (s. Seite 8) sonst muß man sehr gute Bouillon nehmen, setzt dann die ganze Bouillon wieder auf's Feuer, und wenn sie kocht, so giebt man die von dem zurückgesetzten oberen Theil der Krebsschwänze und mit Krebsbutter verfertigten Klümpe, wie in III. № 10 angezeigt, auch mit derselben Farce gefüllte, oben angeführte Krebs-Köpfe dazu, läßt beides, unter beständigem leisen Aufziehen der Suppe mit einem Löffel, darin gar werden. Das Aufziehen der Suppe geschieht dieserhalb, damit die Krebsbutter sich gehörig mit der Suppe vereinige, und nicht oben aufstehe. Will man die Suppe recht fein haben, so giebt man noch Kalbsprisen oder Schweder, Morcheln und Champignons, alles gehörig gewaschen und gar gekocht, hinzu, legt den untern Theil der Krebsschwänze in die Terrine und richtet die Suppe darüber an.

C. Brod-, Mehl- und Milch-Suppen.

№ 1. Semmel-Suppe.

Auf ein gutes Quartier Wasser nimmt man 6 Zwieback, die vorher gestoßen seyn müssen, quirlet sie in das kochende Wasser und giebt 4 Loth Butter hinzu, etwas Zitronenschale und Scheiben davon, ganzen Canehl auch Salz und wenn alles einige Minuten gekocht hat, so rührt man es mit 4 Eidottern und süßen Flott ab.

№ 2. Suppe von schwarzem Brode.

Die Rinde von schwarzem Brode und etwas Zitronenschale werden in Wasser gekocht und ein wenig Zucker, Canehl und Brod dazu gegeben. Nachdem es gehörig gar gekocht ist, reibt man es durch

einen Durchschlag, giebt gekochte Corinthen darin und bestreuet die Suppe mit fein gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 3. Braune Mehlsuppe mit Wasser.

Für 4 Personen röstet man 2 kleine Löffel voll Mehl in Butter gelbbraun, giebt 4 Teller voll kochendes Wasser, wie auch abgeschälte Zitronenschale und etwas Salz hinzu. Dann läßt man sie noch eine Viertel-Stunde kochen, thut noch Zucker und gestoßenen Canehl daran, und rührt sie mit dem Gelben von 4 Eiern ab. Auch kann man etwas Zitronensaft hinein drücken, oder statt dessen 2 Glas Wein zugeben.

№ 4. Braune Mehlsuppe mit Milch.

Für 4 Personen nimmt man 2 Löffel voll Mehl; dasselbe wird in einer eisernen Pfanne oder irdenen Tiegel unter beständigem Umrühren auf dem Feuer, aber ohne Butter gelbbraun gemacht. Alsdann giebt man das gebrannte Mehl in eine Casserolle, rührt dasselbe mit 1 Teller voll kalter Milch klar, und giebt dann 3 Teller voll heißer Milch nebst gestoßenem Canehl, Zitronenschale, Zucker und etwas Salz hinzu. Nachdem dieses einige Minuten gekocht hat, rührt nun die Suppe mit 4 Eidottern ab.

№ 5. Milch-Suppe mit einem englischen Brei.

Man setzt 1 Quartier Milch mit Zucker, Zitronenschale, etwas Salz und ganzen Canehl zu Feuer, und wenn die Milch kocht, so rührt man sie mit einem halben Löffel voll Mehl und 4 Eidottern ab. Beim Anrichten bestreuet man sie mit Zucker und Canehl. Zu dieser Suppe giebt man auch einen englischen Brei, der unter Mehlspeisen beschrieben ist.

№ 6. Milch=Suppe mit einem Reisklump.

Man setze so viele Milch zu Feuer, als man zur Suppe bedarf, gebe hinein Zucker, Canehl oder Orange=Blüthen=Wasser und wenn selbiges gut mit einander durchgekocht ist, rührt man sie mit Eidottern ab, und richtet die Suppe über einen Reisklump, wie in III. № 13 beschrieben ist, an.

№ 7. Milch=Suppe mit Rosenbrod.

Auf jeden Teller voll Milch rechnet man 1 Loth Rosenbrod, (Seite 6. № 16 beschrieben), und etwas mit Zucker gestoßene Vanille, wie auch ein wenig ganzen Canehl. Dieses wird alles kalt angemengt auf's Feuer gesetzt, und unter beständigem Umrühren aufgekocht. Alsdann rührt man jeden Teller voll Suppe mit 1 Eigelb ab. Sollte diese Suppe nicht süß genug seyn, so giebt man noch etwas Zucker, so wie ein wenig Salz daran.

№ 8. Mehl=Suppe mit Mandel=Klümpen.

Man nimmt Milch, wozu etwas Zucker und Canehl gegeben ist, und wenn sie kocht, rührt man sie mit Eigelb ab, und richtet sie dann über die in III. № 17 beschriebenen Mandelnklümpe an.

№ 9. Graupen=Suppe mit Milch.

Ein Viertel ℔ Graupen setzt man mit einem Stück guter Butter zu Feuer und läßt selbige so lange quellen bis die kochende Milch hinzukommt, giebt nun daran Zitronenschalen, Zucker, Canehl und etwas Salz, und läßt sie so lange kochen, bis sie gar sind. Zuletzt rührt man die Suppe mit Eidottern ab.

№ 10. Gries-Suppe, mit Milch.

Auf 4 Loth Gries rechnet man ein Quartier Milch, welche man zuvor mit etwas Zucker, Zitronenschale, Canehl und ein wenig Salz aufkochen läßt. Dann rührt man den Gries sorgfältig mit einem Quirl, damit er sich nicht in Klumpen zieht, in die Milch, läßt ihn langsam gar kochen, und rührt sie zuletzt mit 2 Eidottern ab.

№ 11. Kalte Milch mit Orangen-Blüthe.

Man giebt zu 2 Quartier Milch 2 Loth Orangenblüthe, wie auch etwas Zucker, läßt sie eine Viertel Stunde damit kochen, rührt sie mit 8 Eiergelb ab, und läßt sie dann erkalten. Man kann zerbrochenen Zwieback beim Anrichten hinein geben.

№ 12. Buttermilch-Suppe.

Man setzt Buttermilch mit geriebenem Roggenbrode und ein wenig gestoßenen Anies auf das Feuer, läßt dies eine Weile kochen, und reibt es dann durch ein Sieb. Dann giebt man süßen Rohm, Zucker, Canehl wohl gereinigte und mit Wasser gar gekochte Corinthen dazu, läßt dieses zusammen recht heiß werden, aber ja nicht kochen, weil es sonst gerinnet.

№ 13. Forcirte Buttermilch.

Man nimmt eine Schale mit dick gewordener Buttermilch, worauf sich aber der Rohm noch befindet, giebt sie in ein Butterfaß und zieht sie einige Minuten durch, oder in einen hohen irdenen Topf, und schlägt sie mit einen Bisquitbesen, so lange, bis sie rund wird. Man muß solches aber kurz vorher, ehe man die Milch gebrauchen will, thun, denn wenn sie zu lange steht, so kommt leicht Wasser darauf.

№ 14. Kalte Milch-Suppe mit geschlagenem Schaum von Eiweiß.

Man schlägt von 8 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum, setzt dann 2 Quartier Milch mit etwas Zitronenschale und einer Hand voll gestoßenen Mandeln, worunter 4 bis 6 bittere, auf's Feuer und wenn selbige kocht, so sticht man mit einem naß gemachten zinnernen Löffel den Schaum nach und nach in die kochende Milch, läßt den Schaum eine Minute auf der einen Seite kochen, dreht ihn dann schnell auf die andere Seite, und läßt ihn ebenfalls eine Minute so kochen, hebt ihn dann mit einem Schaumlöffel heraus auf eine Schüssel, rührt die kochende Milch mit dem Gelben der 8 Eier ab, und gießt sie in die Terrine; legt den Schaum oben auf die Milch, und bestreuet sie stark mit gestoßenem Zucker und Canehl. Alsdann stellt man sie in den Keller, damit sie recht kalt werde. Auch kann man diese Suppe warm essen.

№ 15. Sago-Suppe mit Milch.

Man setzt 4 Loth rein gewaschenen weißen Sago mit 1 Teller voll kaltem Wasser zu Feuer und thut Zucker nach Geschmack, etwas Canehl und abgeschälte Zitronenschalen hinein. Bei öfterem Umrühren läßt man dieses ganz gar kochen und giebt nach und nach, damit es nicht anbrenne, 3 Teller voll kochender Milch hinzu.

№ 16. Reis-Suppe mit Milch.

Für 4 Personen nimmt man 4 Loth Reis, setzt ihn mit kaltem Wasser auf's Feuer. Nachdem er einigemal aufgekocht hat, giebt man ihn in ein Sieb und wäscht ihn nochmals mit kaltem Wasser gut ab, thut ihn alsdann in die kochende Milch, worin etwas Canehl, Zitronenschale und Zucker zugegeben ist. Läßt

alles nun auf schwachem Feuer gar kochen, und rührt die Suppe mit 2 Eidottern ab.

№ 17. Buchweitzen-Grütze mit Milch.

Man nimmt auf jede Person eine Hand voll Buchweitzengrütze, und quirlt sie in die kochende Milch, giebt dann Zucker nach Geschmack und etwas Salz hinein, und läßt sie bei gelindem Feuer eine halbe Stunde kochen. Man kann sie auch mit einigen Eiern abrühren.

№ 18. Mandeln-Suppe.

Man nimmt ½ ℔ süße Mandeln, stößt sie mit etwas Rosenwasser fein, dann setzt man sie in einem Topfe zu Feuer und gießt ein Quartier gekochte Milch unter beständigem Umrühren darauf, giebt etwas Zucker und Salz dazu, und wenn dieses wieder kocht, so quirlt man sie mit Eigelb ab, und rührt sie so lange auf dem Feuer bis sie etwas dick wird. Beim Anrichten wird diese Suppe mit Zucker und Canehl bestreuet.

№ 19. Macaroni-Suppe mit Milch.

Für jede Person nimmt man 1 Loth Macaroni, giebt diese in die kochende Milch, läßt solche mit etwas Zucker, Canehl und Zitronenschale in einer Viertel-Stunde gar kochen, und rührt sie mit Eigelb ab.

№ 20. Chocolade-Suppe mit Milch.

6 Loth Chocolade werden gerieben und in 1½ Quartier kochende Milch gegeben und läßt es unter beständigem Quirlen damit eine Viertel-Stunde kochen, giebt dann etwas Zucker, ein klein wenig Salz und Vanille hinzu, rührt sie mit 4 Eigelb ab, und richtet sie dann über Zwieback oder geröstete Weißbrodscheiben an.

№ 21. Chocolade-Suppe mit Schaum.

Man setzt ein Quartier Milch zu Feuer. Wenn selbige kocht legt man das zuvor zu Schaum geschlagene Eiweiß von 4 Eiern mit einem silbernen oder zinnernen Löffel hinein. Nachdem nun der Schaum eine Minute gekocht hat, wendet man ihn um, und läßt ihn auf der andern Seite eben so lange kochen, nimmt solchen dann mit der Schaumkelle heraus und läßt ihn auf einem Siebe ablaufen. Man nehme alsdann eine halbe Tafel fein geriebene Chocolade zu der Milch, lässe diese damit einige Minuten kochen und quirle sie mit dem Gelben von 4 Eiern ab. Nachdem sie angerichtet ist, lege man den Schaum auf die Suppe und bestreuet das Ganze mit Zucker und Canehl.

D. Suppen von Feldfrüchten.

№ 1. Blumenkohl-Suppe.

Man nimmt 2 bis 3 gute Köpfe Blumenkohl, putzt ihn gehörig ab und läßt ihn in Wasser halb gar kochen. Dann giebt man ihn in gute kochende Bouillon, worin er noch völlig weich werden muß. Nun schwitzt man 2 Löffel voll Mehl in einem guten Stück Butter gelblich, giebt selbiges hinzu, wie auch etwas Muscatenblüthe.

№ 2. Kerbel-Suppe.

Man nimmt hiezu starke Bouillon, giebt dazu fein gehackten und ausgedrückten Kerbel und etwas Sauerampfer, läßt solche damit durchkochen und rührt zuletzt alles mit Eidottern ab. Ueber die in III. № 14. beschriebenen Eierklümpe richtet man die Suppe an.

№ 3. Kräuter-Suppe.

Hiezu nimmt man recht gute Rind- oder Hammelfleisch-Bouillon. Nachdem man solche durch ein Sieb gegeben, schwitzt man einen Löffel voll Mehl in recht frischer wohlschmeckender Butter, giebt es in die Bouillon, hackt dann eine kleine Hand voll Kerbel, Petersilie und Sauerampfer, so wie auch etwas Pimpinelle, Trittmadam und Portulack. Wenn nun die Bouillon kocht, so giebt man alles hinein und läßt es einigemale durchkochen. Hernach röstet man Scheiben von Weißbrod, legt sie in die Suppenschale und giebt die Bouillon darüber. Diese Suppe schmeckt im Frühjahre am besten, weil dann die Kräuter noch jung sind.

№ 4. Wasser-Suppe mit Sauerampfer und Kerbel.

Auf 4 Personen rechnet man 2 zinnerne Löffel voll Mehl, läßt selbige mit 5 Loth Butter etwas schwitzen, giebt dann hinzu eine kleine Hand voll fein gehackten Kerbel, 2 gute Hand voll in Stücken geschnittenen Sauerampfer, wie auch eine kleine Zwiebel, schwitzt solches noch einigemal mit durch, giebt dann 4 Teller voll kochendes Wasser nebst Salz darauf, und läßt es gut damit durchkochen. Dann rührt man sie mit dem Gelben von 3 Eiern ab, giebt verlorne Eier, so viel als Personen sind, wie unter Eierspeisen beschrieben, in die Terrine, und richtet die Suppe darüber an.

№ 5. Suppe von getrockneten Erbsen.

Nachdem die Erbsen weich gekocht sind, reibt man sie durch einen Durchschlag, damit alle Hülsen zurück bleiben, alsdann giebt man Bouillon darauf, eine Stange Porreau und 1 Kopf Sellerie, und läßt sie so lange kochen, bis das Suppenkraut darin gar

ist. Dann schneidet man Weißbrod in Würfeln, bratet solche in Butter hellbraun, und giebt sie in eine Suppenschale, worüber die Suppe angerichtet wird. Man nimmt auch statt der Bouillon Wasser und thut dann kleine Kartoffeln und ein gutes Stück Butter hinein.

№ 6. Suppe von jungen grünen Erbsen mit Bouillon.

Man nimmt einen kleinen Teller voll, schon etwas dicker Erbsen, kocht selbige mit einer Hand voll Spinat weich, reibt sie durch einen Durchschlag und giebt so viele Bouillon darauf, als man Suppe nöthig hat, wie auch einen Theil junger Erbsen, fein geschnittene Wurzeln und eine Zwiebel, läßt alsdann die Wurzeln und Erbsen gar kochen, und richtet sie über in Würfeln geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrod an.

№ 7. Suppe von grünen Erbsen mit Wasser und Schwemmklümpen.

Hiezu nimmt man für 4 Personen einen guten Suppen-Teller so junger Erbsen, als zu erhalten sind, gießt Wasser darauf, und wenn sie halb gar sind, giebt man für 2 pf. geriebenes Weißbrod und ein gutes ¼ ℔ frische Butter nebst 2 Loth Zucker hinzu, und läßt sie nun völlig gar kochen. Alsdann kommt etwas gehackte Petersilie und etwas Salz hinzu, und richtet die Suppe über die in III. № 8. beschriebenen und in Wasser gar gekochten Schwemmklümpe, an.

№ 8. Linsen-Suppe.

Auf jede Person rechnet man 2 kleine Hand voll Linsen, wäscht selbige mit lauwarmem Wasser ab, setzt sie ebenfalls mit warmem Wasser auf's Feuer und läßt sie langsam gar kochen. Man gießt alsdann

das Wasser von den Linsen rein ab, und giebt so viele Bouillon, als man Suppe bedarf, nebst einer Stange Porreau und einem Kopf Sellerie, wie auch in Butter braun gebratenes Mehl, läßt alles so lange kochen bis das Suppenkraut gar ist, und richtet sie dann an. Man kann auch statt der Bouillon, Wasser nehmen, dann thut man aber kleine Fleischklümpe, wie in III. № 3. beschrieben sind, oder kleine Kartoffeln darin, nebst etwas Butter.

№ 9. Linsen-Suppe mit Schweine-Ohren für 6 Personen.

Man nimmt 8 Hand voll Linsen, quellt selbige und kocht solche in Wasser gar, setzt einige Löffel voll zurück und reibt die andern mit Bouillon durch einen Durchschlag. Zu diesen durchgeriebenen Linsen giebt man einen in Würfeln geschnittenen Sellerie-Kopf, wie auch eine klein geschnittene Petersilienwurzel, macht dann in 8 Loth Butter, 2 Löffel voll Mehl braun, giebt solches zur Suppe und läßt dann das sich darin befindliche Suppenkraut gar kochen. Dann schneidet man die gesalzenen, gar gekochten Schweine-Ohren in fingerbreite Streifen, giebt sie mit den zurückgesetzten ganzen Linsen, wie auch etwas Muscatenblüthe in die Suppe, läßt sie damit nochmals aufkochen, und richtet sie dann an.

№ 10. Suppe von weißen Bohnen.

Nachdem man die Bohnen rein abgewaschen hat, setzt man solche in lauwarmem weichen Wasser mit einem Stück Butter auf's Feuer, läßt sie darauf quellen und dann völlig gar kochen. Diese werden durch einen Durchschlag gerieben und so viele Bouillon hinzugegeben, als man Suppe bedarf. Nun schwitzt man Mehl in Butter, giebt einen in Würfeln geschnittenen Kopf Sellerie und eine in Scheiben geschnittene Stange Porreau hinzu, und läßt solches etwas durchbraten, aber nicht braun werden, füllt dann darauf die durchgeriebenen Bohnen und läßt solche

½ Stunde noch kochen, richtet nun die Suppe über in Würfeln geschnittenes und in Butter gebratenes Weißbrod an.

№ 11. Suppe von Hafergrütze.

Man setzt Hafergrütze mit kaltem Wasser auf's Feuer, auf jede Person rechnet man eine Hand voll, läßt solche weich kochen und giebt sie dann durch ein Sieb. Ist selbige zu rund, so muß man noch Wasser hinzu geben. Dann setzt man sie wieder auf's Feuer, giebt Zitronenschale, ein Stück Canehl, Salz, wie auch einen guten Theil gewaschener und abgebrüheter Corinthen und ein Stück Zucker hinzu. Hiemit läßt man sie noch ¼ Stunde kochen, röstet in Würfeln geschnittenes Weißbrod in Butter, giebt selbiges nebst einem guten Stücke frischer Butter in die Terrine, rührt die Suppe mit einigen Eiergelb ab, drückt noch etwas Zitronensaft hinein, und richtet sie dann heiß über das Brod und die Butter an. Auch kann man statt des Zitronensaftes, etwas Weißwein hinzu geben.

№ 12. Hafergrütze-Suppe auf andere Art.

Man nimmt 2 — 3 Hand voll Hafergrütze, je nachdem man viel oder wenig Suppe haben will, läßt solche weich kochen, reibt sie dann durch ein Haarsieb, giebt Salz, ein Stück frische Butter, Zucker und Canehl hinzu und rührt sie zuletzt mit dem Gelben vom Ei ab.

E. Obst-Suppen.

№ 1. Zitronen-Suppe.

Zu ½ Quartier Wasser nimmt man 6 Loth Weißbrod und die Schale von 1 Zitrone, läßt beides recht

mürbe kochen, giebt alsdann Zucker, den Saft von einer Zitrone und ½ Quartier Weißwein hinzu. Zuletzt rührt man das Gelbe von 2 Eiern hinein, und richtet die Suppe an.

№ 2. Suppe mit gefüllten Zitronen.

Man nimmt 3 Zitronen, schneidet sie der Länge nach auf und hölt das Saure heraus, macht alsdann eine Farce von 2 Eiern, Zucker, ¼ ℔ süßen und etwas bittern Mandeln, die zuvor abgebrüht und gestoßen seyn müssen, füllt es in die Zitrone und macht es mit einem Messer schlicht. Diese gefüllten Zitronen läßt man in einer Tortenpfanne backen. Zu ½ Quartier Weißwein und ½ Quartier Wasser giebt man 8 Eidotter, eine Messerspitze voll Mehl, ein wenig gestoßenen Canehl, Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale. Dieses rührt man kalt in eine Casserolle, setzt solche auf gelindes Feuer und läßt es unter langsamen Umrühren aufkochen. Diese Suppe wird über die gefüllten Zitronen angerichtet.

№. 3. Melonen-Suppe für 4 Personen.

Hiezu nimmt man eine kleine Melone, schälet selbige und reiniget sie von den Kernen. Dann schneidet man sie in Stücken, giebt von einer Zitrone den Saft wie auch 6 Loth Zucker hinzu, setzt dieses dann auf's Feuer und läßt es in seinem eigenen Safte weich werden. Alsdann nimmt man die Hälfte heraus und setzt sie zurück. Auf die sich noch im Topfe befindliche andere Hälfte giebt man 2 kleine Biergläser voll Wasser und 1 Bouteille guten Weißwein, und wenn dieses zusammen aufkocht, so rührt man es durch ein Haarsieb. Dann setzt man es wieder zu Feuer und giebt Zitronenschale, Zimmt und Zucker nach Geschmack hinzu, und wenn dieses wieder aufkocht, so rührt man die Suppe mit 6 Eidottern ab und richtet sie über geröstete Semmelscheiben und über die zurückgesetzten Melonen an.

№ 4. Aprikosen-Suppe.

Für 6 Personen nimmt man 15 Aprikosen, wischt sie mit einem Tuche ab, schneidet sie auf, macht die Steine heraus, schlägt solche auf, nimmt die Kerne daraus, setzt nun beides mit 1 Quartier Wasser auf's Feuer, und wenn diese gar sind, reibt man solche durch ein looses Sieb. Nun nimmt man noch 15 geschälte Aprikosen, schneidet diese durch und kocht sie mit Wein, Zucker, Canehl und Zitronenschale zu einem Compot, jedoch nicht zu weich, damit die Aprikosen ganz bleiben, und legt sie dann in die Suppenterrine. Alsdann nimmt man 1 Bouteille Franzwein, welcher zu den durchgeriebenen Aprikosen gegeben wird, setzt dieses mit Zucker nach Geschmack, Zitronenschale und Canehl zu Feuer, thut dann 1 Eßlöffel voll Stärke, welche mit etwas Wasser angerührt wird, in die kochende Suppe und richtet solche über die in die Terrine gelegten Aprikosen an. Hat man keine Aprikosen, so kann man statt deren geschälte Pflaumen nehmen.

№ 5. Himbeeren-Suppe.

Für 4 Personen nimmt man 4 Loth weißen Sago, welcher vorher abgewaschen, mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und mit ein wenig ganzen Canehl gar gekocht wird. Nun giebt man ½ ℔ Himbeeren-Saft, so wie auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker hinzu und läßt solches eine Viertel-Stunde kochen, richtet nun diese Suppe über in Scheiben geröstetes Weißbrod an. Diese Suppe kann mit Johannisbeeren- und Kirschen-Saft eben so gemacht werden.

№ 6. Prünellen-Suppe.

Die Prünellen, ungefähr ½ ℔ für 4 Personen, werden in schmale Streifen geschnitten und mit 2 Teller voll Wasser, 2 fein gestoßenen Zwibäcken, etwas ganzen Canehl, Zitronenschale und 4 Loth Zucker, eine

halbe Viertel-Stunde langsam gekocht, aber ja nicht länger, weil die Prünellen sonst ihren schönen Geschmack verlieren. Dann giebt man eine halbe Bouteille Weißwein hinzu, läßt die Suppe so eben mit dem Weine aufkochen, versucht ob es süß genug ist, und richtet sie über in Butter geröstete Weißbrodwürfeln an. Man kann auch statt der gestoßenen Zwiebacke 1 Löffel voll Weizen-Stärke in Wasser eingeweicht daran geben.

№ 7. Suppe von frischen Zwetschen.

Nachdem man ½ Schock Zwetschen rein abgewaschen, kernnt man sie aus, und werden solche mit ½ Maaß kaltem Wasser und etwas Zitronenschale auf's Feuer gesetzt. Wenn sie gar sind giebt man ½ Bout. Weißwein, gestoßenen Canehl und Zucker daran. Um sie etwas semiger zu bekommen, weicht man etwas Weitzen-Stärke in Wasser oder Wein ein und rührt sie hinzu.

№ 8. Suppe von geschälten frischen Zwetschen.

Diese wird eben so bereitet wie erstere. Wenn heißes Wasser auf die Zwetschen gegossen wird, so lassen sich solche leichter, als mit einem Messer geschält, abziehen.

№ 9. Suppe von trockenen Zwetschen.

Für 4 Personen nimmt man ½ ℔ rein gewaschene Zwetschen, setzt solche mit kaltem Wasser, einem Stück Weißbrod, etwas Zitronenschale und Canehl zu Feuer, und wenn die Zwetschen recht gar gekocht sind, reibt man sie durch einen Durchschlag. Sollte nicht Flüssigkeit genug darauf seyn, so giebt man noch etwas Wasser hinzu, auch Canehl und Zucker nach Geschmack, und zuletzt ¼ Bouteille Wein, und läßt sie damit nochmals aufkochen.

№ 10. Suppe von frischen Kirschen.

Man nimmt 2 ℔ Kirschen, wovon das eine ℔, nachdem die Stiele davon genommen, mit den Steinen im Mörser gestoßen werden, bringt solche mit Wasser, 2 Zwiebäcken und etwas Zitronenschale zu Feuer, und läßt diese eine halbe Stunde kochen. Während dem kocht man das andere Pfund Kirschen, welches man ausgekernt hat, mit Zucker und Canehl etwas ein, und stellt es bei Seite. Dann reibt man die zerstoßenen gekochten Kirschen durch ein Sieb, giebt eine halbe Bouteille Wein, Zucker und gestoßenen Canehl hinzu, läßt dies nochmals aufkochen, röstet während dem Weißbrod-Scheiben, giebt selbiges nebst den in Zucker eingekochten Kirschen in die Terrine, und richtet die Suppe darüber an.

№ 11. Suppe von frischen Kirschen, auf andere Art.

Man reinigt die Kirschen von den Steinen, setzt sie alsdann mit Wasser, geriebener Zitronenschale, ganzem Canehl, Zucker und etwas gestoßenem Zwiebach zu Feuer, womit die Kirschen gar gekocht werden. Man gießt alsdann Weißwein nach Geschmack hinzu und läßt das Ganze nochmals aufkochen. Hiezu kann man auch die in III. № 19. angegebenen Kirschen-Klümpe geben.

№ 12. Suppe von trockenen Kirschen.

Für 8 Personen nimmt man ½ ℔ Kirschen, saure sind hiezu die besten. Solche werden im Mörser ganz klein gestoßen, und in Würfeln geschnittenes Weißbrod, oder etwas gebranntes Mehl, ein Stück Canehl und Zitronenschale hinzugegeben. Nun gießt man gehörig Wasser darauf und läßt es eine halbe Stunde kochen, reibt es dann durch ein Sieb, giebt Zucker und Rothwein nach Belieben zu, röstet Weißbrodwürfeln in Butter und richtet die Suppe darüber an.

№ 13. Aepfel-Suppe mit Wein.

Hiezu sind Borstorfer Aepfel die besten. Nachdem 12 Stück geschält, schneidet man sie in Scheiben, schwitzt einen Löffel voll Mehl und thut es zu den Aepfeln, giebt ein Quartier Wasser darauf, läßt sie so lange kochen, bis sie gar sind und reibt sie dann durch ein Sieb. Man verlieset und wäscht nun ¼ ℔ Corinthen, thut sie mit einem Stück Canehl und etwas Zitronenschale wieder zu den Aepfeln, läßt alles noch eine halbe Stunde kochen, gießt während dem ¾ Quartier weißen Wein mit 8 Loth Zucker vermischt, hinzu, und rührt kochend dieses zuletzt mit dem Gelben von 4 Eiern ab. Die in III. № 18. beschriebenen Aepfel-Klümpe legt man in die Terrine und richtet die Suppe darüber an.

№ 14. Aepfel-Suppe.

Man nimmt Borstorfer Aepfel, schälet sie ab, setzt sie mit Zucker, Wasser und Zitronenschale zu Feuer, läßt sie ein wenig kochen und rührt solche durch einen Durchschlag, quirlt dieses mit Eidottern ab, und bestestreuet die Suppe mit Zucker und Canehl. Man kann auch etwas Zitronensaft daran geben.

№ 15. Heidelbeeren-Suppe.

Nachdem die Heidelbeeren gewaschen und abgelaufen, kocht man sie in Wasser eine halbe Stunde, dann rührt man sie durch einen Durchschlag, giebt etwas Wein und Zucker dazu und läßt es nochmals durchkochen. Nun richtet man die Suppe über geröstete Weißbrodscheiben an, und streuet Zucker und Canehl darüber.

№ 16. Hagebutten-Suppe.

Auf einige Hand voll Hagebutten nimmt man etwas in Würfeln geschnittenes Weißbrod, giebt Was-

ser darauf, läßt es weich kochen und reibt es alsdann durch ein Sieb, giebt Zucker auf einer Zitrone abgerieben, gestoßenen Canehl und Wein nach Geschmack hinzu. Richtet nun die Suppe auf in Würfeln geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrod an.

№ 17. Erdbeeren-Kalteschale.

Hiezu sind die kleinen Holz-Erdbeeren die besten. Man nimmt hiervon einen guten Suppenteller voll, verliest und wäscht selbige, schüttet sie dann in die Terrine, giebt eine Bouteille guten Rothwein mit $\frac{1}{4}$ Bouteille Wasser vermischt, wie auch 12 — 16 Loth Zucker und etwas gestoßenen Canehl hinzu.

№ 18. Kirschen-Kalteschale.

Von 1 ℔ sauren Kirschen bohret man die Steine aus, kocht die Kirschen mit Zucker und einem Stück Canehl weich, und setzt sie zurück. Dann stößt man 1 ℔ Kirschen im Mörser, so daß die Steine zerquetscht sind, giebt eine Bouteille Wasser, Zitronenschale und ein Stück Canehl hinzu, und läßt es eine Viertelstunde kochen, gießt es dann durch ein Sieb, thut $\frac{1}{2}$ ℔ Zucker und eine Bouteille Wein hinzu. Wenn der Zucker darin geschmolzen, setzt man dieses in den Keller, damit es recht kalt werde, und wenn angerichtet werden soll, so legt man die in Zucker gekochten Kirschen nebst zerbrochenem harten Zwieback in die Terrine und giebt die Kalteschale darüber.

№ 19. Himbeeren-Kalteschale.

Auf einen Suppenteller voll Himbeeren rechnet man $\frac{3}{4}$ Bouteillen guten Rothwein. Aus der Hälfte der Himbeeren drückt man den Saft aus, und die andere Hälfte giebt man nebst dem Safte zu dem Wein. Hiezu muß noch $\frac{1}{4}$ Bouteille Wasser und Zucker nach Geschmack gegeben werden.

№ 20. Pfirschen-Kalteschale.

Die Pfirschen werden geschält und durchgeschnitten, dann mit fein gestoßenem durchgesiebten Zucker dick bestreut, womit sie einige Stunden stehen müssen. Alsdann gießt man Rheinwein oder sehr guten Franzwein darauf und giebt dazu kleine Zuckerplätzchen.

F. Wein- und Bier-Suppen.

№ 1. Wein-Suppe mit Schwarz-Brod.

Von dem Brode werden rund herum Scheiben geschnitten, und gelbbraun geröstet. Wenn solche kalt geworden, bricht man sie in Stücken, und läßt sie in Wasser ein wenig kochen. Darnach wird dieses durchgerieben und Weißwein, Zucker, Canehl, Zitronenschale und Rosinen, welche vorher gar gekocht sind, dazugegeben. Dann muß alles mit einander durchkochen, wornach die Suppe angerichtet wird.

№ 2. Wein-Suppe mit Weiß-Brod.

Für 4 Personen nimmt man für 4 pf. feines geriebenes Weißbrod, 4 Suppen-Teller voll Wein und Wasser, jedoch mehr Wein als Wasser, etwas fein gehackte Zitronenschale und Zucker. Dieses alles wird gehörig zusammen gekocht und mit 3 Eidottern abgerührt. Man kann auch statt des Wassers, Weißbier nehmen und ein wenig gestoßene Cardamom zugeben.

№ 3. Wein-Suppe mit Corinthen.

Man setzt gut gewaschene Corinthen, Zitronenschalen, ein wenig gestoßene Cardamom und Zucker auch fein geriebenes und durchgesiebtes Rockenbrod zu

Feuer, läßt es eine Weile kochen, dann giebt man Wein nach Gutdünken dazu, versucht ob sie gut ist, und richtet sie dann an.

№ 4. Schaum-Suppe.

Auf eine halbe Bouteille Weißwein, und eben so viel Wasser nimmt man 6 Eier, quirlt selbige mit Zucker und Canehl, setzt alles, in einem großen Topfe, in welchem es Platz zum Aufsteigen hat, zu Feuer; es muß aber beständig gequirlt werden. Wenn die Suppe anfängt zu steigen, so muß sie gleich vom Feuer genommen werden. Statt des Weins und des Wassers kann man auch ein Quartier Broihan oder Weißbier nehmen.

№ 5. Wein-Suppe.

Ein kleiner Löffel voll Mehl wird mit 4 Loth guter frischer Butter geschwitzt und mit 4 Biergläser voll Wasser nebst einem guten Stück Canehl, und Zitronenschale gekocht. Dann giebt man Zucker nach Belieben und eine Bouteille Wein hinzu, und läßt es bis zum Kochen kommen, rührt die Suppe dann mit einigen Eidottern ab und richtet sie über in Würfeln geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrod, oder über die in III. № 16. beschriebenen Klumpen an.

№ 6. Weinsuppe mit auf Kohlen geröstetem Weißbrode.

Für 4 pf. in Scheiben geschnittenes Weißbrod röstet man auf Kohlen und legt es in die Terrine. Dann giebt man in einen Topf 12 Gewürznelken, ein gutes Stück Canehl, Zitronenschale und 12 Loth Zucker, gießt hierauf ein halbes Quartier Wasser und läßt es eine Viertel-Stunde kochen, versucht nun ob es recht stark nach Gewürz schmeckt; ist dies nicht

der Fall, so giebt man noch etwas hinzu. Nun gießt man eine Bouteille guten Rothwein dazu, läßt diesen Wein damit kochend heiß werden und richtet dann die Suppe so heiß wie möglich über das geröstete Weißbrod an. Findet man die Suppe nicht süß genug, so giebt man noch etwas Zucker hinzu.

№ 7. Wein-Suppe mit Perlgraupen.

Man setzt $\frac{1}{4}$ ℔ Perlgraupen mit $\frac{1}{2}$ Quartier Wasser und einem Stück frischer Butter, etwas Canehl, und Citronenschale auf's Feuer, füllt nach und nach noch $\frac{1}{2}$ Quartier Wasser hinzu und läßt es 2 gute Stunden gelinde kochen; dann verlieset man $\frac{1}{4}$ ℔ Corinthen oder Rosinen, wäscht sie rein und thut sie zu den Graupen, womit solche gar kochen müssen; giebt alsdann ein halbes Quartier Weißwein und Zucker nach Geschmack dazu, läßt es zusammen aufkochen, und rührt die Suppe mit Eigelb ab.

№ 8. Wein-Suppe mit Reis

wird auf dieselbe Art zubereitet wie die vorhergehende.

№ 9. Wein-Suppe mit Gries.

Man setzt drei Viertel Quartier Weißwein und ein Viertel Quartier Wasser mit etwas Canehl, Zitronenschale, Zucker und ein wenig Salz zu Feuer. Wenn dieses kocht, rührt man 4 Loth Gries mit Wasser eben, und quirlt ihn in den kochenden Wein, welcher damit eine Viertel-Stunde noch kocht. Dann rührt man die Suppe mit 2 Eigelb, die mit Wein angerührt sind, ab, und richtet sie an.

№ 10. Wein-Suppe mit weißem Sago.

In kaltem Wasser werden 6 Loth weißer Sago rein gewaschen und dann mit 1 halben Quartier kaltem Wasser, Zitronenschale und ganzen Canehl, zu

Feuer gesetzt, und wenn der Sago gar ist, giebt man ein halbes Quartier Rothwein und Zucker hinzu, womit der Sago eben noch aufkochen muß.

№ 11. Wein-Suppe mit braunem Sago.

Man nimmt ¼ ℔ braunen Sago, wäscht ihn ab, bringt ihn mit kaltem Wasser zu Feuer, und läßt ihn quellen. Dann gießt man ihn auf ein Sieb, und gießt einigemal kaltes Wasser darüber, daß er klar werde. Nun setzt man ihn mit Wasser, Canehl und Zitronenschale wieder auf's Feuer und läßt ihn so langsam weich werden. Man achte aber darauf, daß er nicht anbrenne. Wenn er weich genug ist, so giebt man 1 Bouteille guten Rothwein und 12 Loth Zucker hinzu und läßt dieses zusammen einige Minuten durchkochen, aber ja nicht länger, weil der Wein sonst seine Kraft verliert. Wer Säure liebt, kann auch noch etwas Zitronensaft hinzugeben.

№ 12. Wein-Suppe mit Kümmel.

Man setzt 1 Quartier Weißbier oder auch Wasser mit 8 Loth geriebenem Klarbrod und ein viertel Loth gestoßenem Kümmel zu Feuer, rührt solches, nachdem es eine Viertel-Stunde gekocht hat, durch ein Sieb, giebt dann hinzu 4 Loth abgekochte Corinthen, Zitronenschale, eine Stange Canehl, Zucker nach Geschmack, 3 Loth Butter, etwas Salz und zuletzt eine Viertel-Bouteille Weißwein. Dann wird sie mit Eidottern abgerührt.

№ 13. Suppe mit einem Berg für 6 Personen.

Zu einem Quartier Weißbier und einer halben Bouteille Weißwein, oder halb Wasser und halb Wein nimmt man 8 Eidotter, 8 Loth Zucker, etwas gestoßene Cardamom und Zimmt, auch Zitronenschale, und

Scheiben davon, 2 Loth frische Butter und etwas Salz. Man schlägt es so lange auf dem Feuer bis der Schaum fein geworden ist und die Eier gar sind. Zu dem Berg nimmt man 8 Loth geriebenes Schwarzbrod, 4 Loth feinen Zucker, 4 Loth fein gestoßene Mandeln und 4 Loth Corinthen, die vorher erst gar gekocht sind, setzt dies alles mit 4 Loth Butter auf's Feuer und läßt es braun werden, jedoch muß man sich in Acht nehmen, daß es nicht zu hart wird, weil es sonst leicht wieder auseinander fällt, drückt es dann in einen nicht zu kleinen Trichter recht fest hinein und stülpt diesen Berg dann in die Terrine, und richtet die Suppe sorgfältig darüber an.

№ 14. Wein-Suppe mit Chocolade.

Man läßt eine halbe Tafel oder 4 Loth geriebene Chocolade mit einem halben Quart. Wasser etwas kochen dann giebt man eben so vielen Wein hinzu, wie auch einige Stücke Zucker, läßt solches gut mit einander durchkochen, rührt die Suppe dann mit 4 Eidottern ab und richtet sie über geröstetete Weißbrod-Scheiben an.

№ 15. Chocolade-Suppe mit Wein.

Ein Maaß Weißwein und eben so viel Wasser, eine halbe Tafel Chocolade in Stücken geschlagen und eine Weile darin zergehen lassen, setzt man zusammen auf's Feuer und rührt es mitunter bis dieses kocht. Mit Zugeben des Zuckers richtet man sich nach der Süßigkeit der Chocolade. Beim Anrichten wird die Suppe mit Zucker und Canehl bestreuet.

№ 16. Bier-Suppe.

Zu einem] Teller voll Weißbier nimmt man 1 Eidotter und einen halben Löffel voll Mehl, rührt beides mit dem Biere kalt an, giebt etwas Zitronensaft und Schale, Canehl, Zucker und ein wenig Salz

hinein, läßt dieses unter beständigem Rühren auf gelindem Feuer aufkochen, und rührt alsdann die Suppe über geröstetes Weißbrod oder Zwieback an.

№ 17. Warm-Bier.

Man setzt ein Quartier Weißbier zu Feuer, und wenn es gut geschäumt, giebt man 2 Loth Butter, etwas gestoßenen Canehl, Zucker, ein wenig Salz und Zitronenschale hinzu. Sobald es kocht, rührt man es mit 4 Eidottern, die zuvor mit 6 Löffel voll süßen Flott oder Rohm eben gerührt sind, ab; und richtet es über in Würfeln geschnittenes Weiß- oder Grobbrod an.

№ 18. Bier-Suppe mit Gries.

Ein halbes Maaß oder Quartier Broihan wird mit Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft zu Feuer gesetzt. Wenn es kocht, nimmt man ein viertel ℔ gewaschenen Gries und rührt ihn in den kochenden Broihan, aber vorsichtig, da er sich leicht in Klumpen setzt, läßt ihn dann bei öfterm Umrühren, damit er nicht anbrenne, so lange kochen, bis er gar ist. Alsdann giebt man noch 2 Maaß kochenden Broihan hinzu und läßt diesen ein wenig damit aufkochen. Nachdem die Suppe angerichtet, wird solche mit Zucker und Canehl bestreuet.

№ 19. Bier-Suppe mit Graupen.

Auf 4 Loth Graupen wird ein Maaß Broihan genommen, der aber, um Zucker zu sparen nicht zu alt seyn darf. Beides wird kalt aufgesetzt, und wenn es bald gar ist, wird Zucker, Zitronenschale und Zitronenscheiben daran gegeben, und ist alles gar, so bestreut man die Suppe mit Zucker und Canehl.

№ 20. Bier-Suppe mit Graupen.

In 1 Maaß Broihan kocht man 8 Loth Graupen, thut, wenn die Graupen beinahe gar sind,

Zucker, Zitronenschale, Canehl und ein viertel ℔ gewaschene Rosinen hinein. Giebt dann nach und nach bis zum völligen Garwerden noch 1 Maaß kochenden Broihan hinzu. Zuletzt rührt man diese Suppe mit dem Gelben von 4 Eiern, die zuvor mit 2 Löffel voll süßen Rohm angerührt sind, ab.

№ 21. Bier-Suppe mit Reis.

Diese wird eben so gekocht, als die Bier-Suppe mit Graupen.

№ 22. Rothwein-Kalteschale.

Man nimmt zu einer halben Bouteille Rothwein ein Quartier Rohm oder frische Milch, den Saft von einer Zitrone, das Gelbe von 4 Eiern und 8 bis 10 Loth geriebenen Zucker. Das Eiergelb wird erst mit dem Zucker ein wenig gerührt, dann kommt bei immerwährendem Rühren der Zitronensaft, dann der Rothwein und zuletzt der Rohm dazu. Die Kalteschale darf aber nur eben vor dem Anrichten zubereitet werden. Wer es liebt kann Bisquit oder kleine Zwiebacke dazu geben.

№ 23. Wein-Kalteschale.

Man reibt eine Zitrone auf 12 Loth Zucker ab, legt diesen in die Terrine und drückt den Saft der Zitrone darauf, giebt dann 1 Quartier Wasser und eben so vielen Weißwein hinzu und legt hart ausgebackenen Zwieback, wie auch 8 Loth abgekochte Corinthen hinein.

№ 24. Bier-Kalteschale

Weißbier-Kalteschale wird auf dieselbe Art zubereitet, nur giebt man etwas fein geriebenes Grobbrod und weniger Zucker hinein. Auch wird kein Wasser, sondern lauter Bier hinzugegeben.

№ 25. Preußische Kalteschale.

Man nimmt fein geriebenes Rockenbrod, rührt einige Löffel voll süßen Rahm unter Bitterbier, und giebt Zucker und Canehl nach Geschmack hinzu.

III.

Von Klümpen.

№ 1. Große Fleisch-Klümpe.

Auf 1 ℔ schieres Rindfleisch nimmt man 8 Loth gutes Nierenfett, welches gleich mit dem Fleische durchgehackt wird. Dann schwitzet man in 8 Loth Butter 2 fein gehackte Chalotten gar, und nachdem die Butter abgekühlet, rührt man 12 Loth eingeweichtes und gut wieder ausgedrücktes Weißbrod, von 8 Eiern das Gelbe, etwas Muscatenblüthe und Salz, und giebt dann das gehackte Fleisch hinzu, arbeitet alles gut durch, und fügt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 6 Eiern bei. Nun formt man 2 ovale Klümpe davon, bestreicht sie mit Eiweiß, bestreuet solche mit Zwieback, und backt sie dann in der Tortenpfanne gar. Man kann die Klümpe in Bouillon-Suppe geben oder auch mit einer Sardellen-Sauce (XII. № 40.) anrichten.

№ 2. Große Fleisch-Klümpe auf andere Art.

Man hackt 1 ℔ schieres Kalbfleisch, ein halbes Pfund mageres Schweinefleisch, 4 Loth Rindernierenfett, einige Chalotten und Petersilie, recht fein. Jetzt Jetzt schneidet man 6 Loth Weißbrod in Stücken,

gießt fette Bouillon darauf, und läßt es auf gelindem Feuer ganz weich und dick werden. Nun giebt man ein Stück frische Butter, 3 ganze Eier und 3 Eidotter hinzu und rührt es damit auf dem Feuer ab. Dann thut man das gehackte Fleisch nebst etwas Muscatenblüthe hinzu, und reibt nun die ganze Masse gut durch. Alsdann bestreiche man eine Schüssel mit Butter, gebe die Farce darauf, forme sie oval oder rund, gebe etwas fette Bouillon darunter, stelle die Schüssel in eine Tortenpfanne und backe die Fricandelle in ¾ Stunden gar.

№ 3. Fleisch Klümpe.

Man hackt 1 ℔ schieres mageres Kalb-, und ½ ℔ Rindfleisch und 8 Loth Rindernierenfett recht fein, giebt etwas fein gehackte Petersilie, und fein gehackte, in Butter geschwitzte Chalotten hinzu. Dann macht man ein Rührei von 6 Eiern und einigen Löffeln voll Milch mit 8 Loth frischer Butter, und wenn dasselbe erkaltet ist, giebt man das gehackte Fleisch, 3 ganze Eier, 12 Loth geriebene Semmel und für 6 pf. Muscatenblüthe hinzu, arbeitet alles gut durch, und salzet es nach Geschmack. Nun macht man runde Klümpe davon, und setzt einen zur Probe in kochende Bouillon. Ist derselbe zu weich, so giebt man zu der Masse noch einige rohe Eidotter, ist er zu hart, noch einige Löffel voll Bouillonfett.

№ 4. Rindfleisch- und Leber-Klümpe.

Hiezu nimmt man ½ ℔ schieres Rind- oder Kalbfleisch, 4 Loth Ochsenmark oder Rindernierenfett und hackt es zusammen recht fein. Nun weicht man 6 Loth Weißbrod in Milch ein, drückt es fest wieder aus und giebt es mit 3 ganzen Eiern und zwei Eiergelb zu dem Fleische. Dann schwitzt man eine fein gehackte Zwiebel in 6 Loth Butter weich, thut sie nebst etwas gestoßenem Pfeffer, Nelken auch Mus-

catenblüthe zu der Masse, arbeitet alles gut durch und macht kleine runde Klümpe davon.

Oder: Zu 8 Loth gehackten Rindfleisches nimmt man 4 Loth Kalberleber, welche fein gehackt und durch einen Durchschlag gerieben wird, 2 Löffel voll Schweineblut, etwas Thimian, Nelkenpfeffer, geriebene Chalotten, 6 Loth eingeweichtes Weißbrod, 6 Loth Butter, welche zu Schaum gerieben wird, 1 Eigelb und 3 ganze Eier. Alles oben Benannte wird gut durch einander gerührt. Ist dies geschehen, so versucht man einen Klump, findet man ihn zu weich, so giebt man noch das Gelbe von 2 Eiern zu der Masse, ist er aber zu hart, noch etwas Bouillonfett.

№ 5. Kalbfleisch-Klümpe.

Man nimmt hiezu von der Kalbfleisch-Farce, so Seite 12. № 31. beschrieben, formt hieraus kleine Klümpe und giebt sie eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten in die kochende Suppe.

№ 6. Hühnerfleisch-Klümpe.

Man nimmt das Brustfleisch von 1 Huhn, sehnt es aus und hackt es recht fein mit einer Kalberpriese (Schweser). Dann rührt man 4 Loth Butter mit 3 Eigelb zu Schaum, weicht die Krumen von einem Semmel in Milch ein, und nachdem man sie wieder ausgedrückt, giebt man sie zu dem Fleische und Eiern, nebst etwas Muscatenblüthe und fein gehackter Petersilie. Zuletzt kommt das von 2 Eiern zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu.

№ 7. Schwäbische Klöße.

Man macht von 2 Eiern, 1 guten Löffel voll Mehl, etwas Milch und Salz, einen nicht zu dünnen Pannekuchen-Teig, bäckt davon 2 — 3 Pfannekuchen in Butter nur auf einer Seite, legt selbige, daß sie erkalten, auf ein Speckbrett. Nun macht man

eine Farce von einem halben ℔ fein gehackten, mit 4 Loth Nierenfett vermischten Rindfleisches, giebt dazu 6 Loth in Milch eingeweichtes und trocken wieder ausgedrücktes Weißbrod, ein Rühreí von 3 ganzen Eiern mit Butter, das Gelbe von 3 rohen Eiern, eine sehr fein gehackte, in Butter gar geschwitzte Zwiebel und eine gute Prise Muscatenblüthe, reibt alles gut durch einander und versucht ob es Salz bedarf. Von dieser Farce streicht man auf die ungebackene Seite des Pfannekuchens einen guten Messerrücken dick auf, rollt selbigen bis zur Hälfte fest zusammen und schneidet ihn dann durch. Von der Rolle schneidet man 2 fingerbreite Stücke, welches die Klöße sind, und verfährt mit dem übrigen Theil der Pfannekuchen eben so. Nun legt man die Klöße mit einer Schaumkelle behutsam in die kochende Suppe, läßt sie auf gelindem Feuer einige Minuten langsam kochen und versucht dann, ob die Farce gar ist. Ist solches der Fall, so nimmt man sie heraus und legt sie in die Suppenterrine, worüber die Suppe angerichtet wird. Diese Klöße kann man auch zu Fricassee's benutzen, nur muß man das Fleisch, wenn es gar ist, aus der Sauce herausnehmen, um die Klöße darin zu kochen.

№ 8. Schwemm-Klümpe.

In einem kleinen breiten Topfe oder Kessel legt man 6 Loth Butter, läßt sie schmelzen und giebt dann 3 Löffel voll Mehl hinzu, womit es ein wenig schwitzen muß. Nun nimmt man es vom Feuer und gießt nach und nach für 2 pf. Milch unter beständigem Rühren hinzu. Dann setzt man es wieder auf's Feuer und rührt es so lange, bis es vom Topfe abläßt. Es wird nun herunter genommen und so lange gerührt, bis es kalt ist, damit sich keine Haut oben auf setze. Nun giebt man 3 ganze Eier, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird, und 2 Eidotter, eine gute Prise Muscatenblüthe und Salz hinzu, rührt es gut durch, und sticht davon mit einem zinnernen, jedesmal naß gemachten Löffel kleine Klümpe

in kochendes Wasser, worin sich eine kleine Hand voll Hafergrütze und Salz befindet, läßt sie darin eine Viertel=Stunde kochen und versucht dann ob sie gar sind.

№ 9. Fisch=Klümpe.

Hiezu nimmt man am liebsten von großen, wenig Gräten habenden Fischen, das Fleisch, und reinigt dasselbe von allen Gräten, und der sich daran befindlichen schwarzen Haut. Dann schwitzt man selbiges mit fein gehackten Chalotten in nicht zu wenig Butter einige Minuten, aber nicht länger, denn es darf nicht gar werden. Nun giebt man auf 1 ℔ des geschwitzten Fischfleisches 3 ganze Eier und 2 Eidotter, rührt es auf dem Feuer zusammen durch, bis es ein weiches Rührei geworden ist, nimmt es dann vom Feuer und hackt es recht fein. Alsdann reibe man 6 Loth Weißbrod, gebe dieses, nebst 2 Eidottern, einer guten Prise Muscatenblüthe und Salz noch dazu, rühre alles recht gut durcheinander, und mache kleine Klöße davon, die in guter Bouillon gar gekocht werden.

№ 10. Krebs=Klümpe.

Man nimmt den obern Theil von Krebsschwänzen, die bei Verfertigung der Krebsbutter (Seite 6, № 18 beschrieben) zurückgesetzt sind, reinigt selbige von den darin befindlichen schwarzen Faden, hackt sie dann mit ½ ℔ Hechtfleisch oder auch Kalbspriesen (Schweser) recht fein. Nun macht man ein Rührei mit frischer Butter von 2 Eiern, und rührt, wenn es fertig ist, das Gelbe von 3 rohen Eiern noch hinzu. Dieses giebt man zu dem gehackten Fleische, wie auch 3 Loth fein geriebenes Weißbrod, etwas fein gehackte Petersilie, auch eine kleine Prise gestoßene Muscatenblüthe, 2 bis 3 Löffel voll Krebsbutter, und eine fein gehackte und in Butter geschwitzte Chalotte. Alles dieses rührt man in einer Viertel=Stunde recht fein, und

macht dann kleine Klümpe davon. Auch kann man die Krebs-Köpfe damit füllen.

№ 11. Austern-Klümpe.

Nachdem man von 30 Stück Austern die Bärte abgeputzt, hackt man sie mit 6 Stück rein gemachten Sardellen ganz fein. Dann weicht man 6 Loth Weißbrod in Wasser und drückt solches, wenn es weich ist, rein wieder aus. Nun rührt man ein vierlel ℔ gute Butter zu Schaum und giebt 3 ganze Eier und 3 Eigelb hinzu. Alsdann reibt man noch 3 Loth Weißbrod, nimmt den Saft von einer halben Zitrone, auch etwas klein gehackte Zitronenschale und Muscatenblüthe, und arbeitet alles mit der Butter und den Eiern gut durch. Auch giebt man das Wasser von den Austern hinzu.

№ 12. Brod-Klümpe.

Zu 8 Loth frischer Butter, welche zu Schaum gerührt wird, nimmt man 2 geriebene Weißbröde, jedes zu 6 Loth Gewicht, 6 Eier, Muscatenblüthe und eine gute Tasse voll dicken Rohm. Wenn die Butter gerührt ist, so giebt man nach und nach die Eier, das Brod und die Milch hinzu; man fährt aber immer fort zu rühren; nur muß man sich in Acht nehmen, daß man die Masse nicht zu steif von Brod macht, wenn sie so eben zusammen hält, so ist sie gut. Dann sticht man einen Klump mit einem naß gemachten zinnernen Löffel in die kochende Bouillon, und sollte dieser noch zu weich seyn, so giebt man noch Brod zu der Masse. Beim Kochen der Klümpe muß man nur dahin sehen, daß die Bouillon nicht aus dem Kochen ist, wenn sie nach nach hinein gegeben werden. Giebt man sie an Suppe oder Fricassee's, so muß man das Fleisch heraus nehmen.

№ 13. Reis-Klump in Milch.

8 Loth Reis werden mit kochendem Wasser abgebrüht, dann läßt man ihn mit Wasser weich, jedoch nicht musig und recht steif kochen, und wenn er kalt ist, giebt man hinzu 4 Loth zu Schaum gerührter Butter, 5 Eier, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen, einen halben Löffel voll Rosenwasser, 3 Loth Zucker und gestoßenen Canehl, auch etwas abgeriebene Zitronenschale und rührt alles gut durch. Dann streicht man eine verzinnte Tortenpfanne mit Butter aus, legt den Klump hinein, und läßt ihn gelbbraun werden.

№ 14. Eier-Klümpe.

Man nimmt auf 6 ganze Eier 6 Löffel voll guter Bouillon, etwas Muscaten-Blüthe und Salz, quirlt es gut durch, giebt die Masse in eine Puddings-Form und setzt solche in einen Kessel mit kochendem Wasser, worin sie so lange langsam kochen muß, bis sie steif ist, alsdann sticht man Klümpe davon in die angerichtete Suppe.

№ 15. Kartoffeln-Klümpe.

4 Loth frische ausgewaschene Butter wird mit 4 Eigelb zu Schaum gerührt, dann kömmt ein viertel ℔ Tages zuvor abgekochte geriebene Kartoffeln hinzu, nebst einem zerstoßenen Zwieback, etwas Muscatenblüthe und Salz, welches gut durch einander gerührt wird. Nun giebt man das von 4 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße noch dazu, rührt es nochmals durch, und sticht dann mit einem naß gemachten zinnernen Löffel Klümpe in kochende Suppe.

№ 16. Gebackene Klümpe in Wein-Suppe.

8 ganze Eier werden klein geschlagen, daß sie schäumen. Hiezu giebt man 9 Eßlöffel voll Milch,

setzt dieses auf's Feuer und rührt es zu der Dicke eines gewöhnlichen Breies. Man achte aber darauf, daß keine Stücke darin kommen. Dann nimmt man es vom Feuer und rührt es kalt. Nun stößt man 12 Zucker=Zwiebäcke und giebt sie zu den Eiern. Dann verlieſt und wäscht man 4 Loth Corinthen, reibt von einer Zitrone die Schale auf 4 Loth Zucker ab, stößt denselben und giebt alles mit noch etwas Canehl zu der Masse. Nun bestreuet man ein Speckbrett mit Mehl, macht von dem Teige längliche Klümpe, bestreuet sie mit fein geschnittenen Mandeln, und bäckt sie mit Butter in einer Torten=Pfanne auf gelindem Feuer gar.

№ 17. Mandeln=Klümpe.

Es werden 8 Loth süße Mandeln, worunter sich einige bittere befinden, abgezogen und mit ein wenig Milch fein gestoßen; dazu giebt man 4 Eigelb, das zu Schaum geschlagene Eiweiß, zwei Löffel voll geschmolzener Butter, 5 Loth geriebene Semmel, rührt alles gut durch einander, und macht davon kleine Klümpe, die in einer mit Butter bestrichenen Tortenpfanne gelbbraun gebacken werden.

№ 18. Aepfel=Klümpe.

8 Stück der feinsten Aepfel werden geschält und in sehr dünne Scheiben geschnitten. Dann giebt man 3 Loth sehr fein geriebene Krumen von einem Weißbrode wie auch fein gestoßenen Canehl, 2 Loth geriebenen Zucker, etwas geriebene Zitronenschale, 1 ganzes Ei und 2 Eidotter, und ein halbes Glas Weißwein hinzu, und reibt dieses alles gut durch einander, daß es zusammen halte. Nun macht man kleine Klümpe davon und bäckt sie in heißer Butter oder Schmalz aus, hebt sie aus dem Fette auf Löschpapier, damit das Fett da hinein ziehe. Wenn man sie noch delikater haben will, so läßt man, nachdem sie gebacken und entfettet, eine halbe Bouteille Weißwein,

worin Zucker und Canehl sich befindet, aufkochen, giebt darin die Klöße und läßt sie so eben überwallen. Den Wein kann man wieder bei Saucen oder Suppen benutzen.

№ 19. Kirschen=Klümpe.

Nachdem man 1 ℔ Kirschen ausgekernnt, setzt man sie, wenn es süße Kirschen sind, mit 4 Loth Zucker, sind es aber saure, mit 8 Loth Zucker, gestoßenen Canehl und geriebener Zitronenschale zu Feuer, und läßt sie kurz einschmoren. Sobald sie erkaltet, reibt man 12 Loth Weißbrod, und giebt dazu 4 Eidotter, das Weiße schlägt man zu Schaum, und 4 Loth ungesalzene, zu Schaum gerührte Butter. Nachdem solches gut durchgerieben ist, giebt man die Kirschen hinzu, und formt runde Klümpe daraus. Man kann sie in Obstsuppe kochen, sonst aber in Wasser, dann wird eine Schaumsauce (XII. № 55.) dazu gegeben.

№ 20. Butter=Klümpe.

In einem halben Quartier Milch giebt man 8 Loth Butter, und läßt dieses zusammen aufkochen. Dann rührt man mit dieser kochenden Milch 1 ℔ Mehl, worin gehörig Salz gegeben, an. Hat man nicht Milch genug, so kann man auch etwas kochendes Wasser hinzugeben. Sticht dann mit einem Löffel runde Klümpe davon in kochendes und gesalzenes Wasser, und wenn sie ganz in die Höhe gekocht, so versucht man einen, um zu sehen, ob sie gar sind.

№ 21. Klümpe von übriggebliebenem Kalbs= oder Hühner=Braten.

Man nimmt die Krumen von 1 oder 2 Semmeln, je nachdem man Fleisch hat, schneidet sie in Würfeln, und giebt so viele Milch darauf, daß sie darin bedeckt

liegen, fügt noch ein gutes Stück Butter, gehackte Petersilie und Muscatenblüthe hinzu, welches alles zusammen auf's Feuer gesetzt, und so lange gerührt bis es ein steifer Teig wird. Dann hackt man den Braten ganz fein, giebt denselben, nebst 4—5 Eiern dazu und macht Klümpe, in Suppe oder Ficassee, davon. Sie dürfen aber nicht lange kochen; auch kann man eine fein gehackte Chalotte in Butter geschwitzt dazu geben.

№ 22. Leber-Klümpe.

Hiezu nimmt man eine gute frische Kalbsleber, und nachdem selbige gewaschen und gehäutet, auch die Adern herausgenommen sind, hackt man sie mit 4 Loth Ochsenmark und einer Zwiebel recht fein. Dann röstet man eine Hand voll geriebener Semmelkrumen in Schmalz gelbbraun, und giebt, nachdem solche erkaltet sind, noch hinzu 1 Hand voll geriebener Semmelkrumen, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, etwas Muscatenblüthe und Salz, reibt alles gut durch, gießt dann auf die gehackte Leber einige Löffel voll Milch, rührt sie damit durch, giebt sie dann zu dem Obigen und reibt die ganze Masse nochmals durcheinander. Nun macht man große runde Klümpe davon, läßt sie in kochender Bouillon gar werden, und giebt darüber geriebene, in Butter oder Schmalz gelblich geröstete Semmelkrumen. Auch kann man sie in Schmalz backen.

№ 23. Leber-Klümpe, auf andere Art.

Man häutet eine Kalberleber von einem frischgeschlachteten Kalbe und schneidet alle Sehnen heraus, hackt die Leber ganz fein und rührt sie durch einen Durchschlag. Dann weicht man 9 Loth Weißbrod in Milch, rührt 10 Loth Butter zu Schaum, giebt dazu das Gelbe von 10 Eiern, eine geriebene Chalotte, welche etwas in Butter gar geschwitzt ist, et-

was schwarzen Pfeffer, Muscatennuß und Salz. Nun drückt man das Weißbrod wieder aus, giebt noch 2 Hand voll geriebenes Weißbrod, dann die Leber und die übrigen benannten Sachen hinzu, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 6 Eiern, formt hiervon Klümpe, und nachdem man selbige probirt hat, kocht man sie in Wasser in 8 Minuten gar und giebt geriebene, in nicht zu wenig Butter braun geröstete Weißbrodkrumen darüber.

№ 24. Regout-Klümpe.

Mann nimmt ¼ Quartier Milch, 2 Löffel voll Mehl, 4 ganze Eier, quirlt solches durcheinander, röstet dann 6 Loth Weißbrodkrumen in Butter gelbbraun, thut auch etwas fein gehacktes Speck, worin eine Chalotte mit geschwitzt ist, hinzu, und giebt alles zu der obigen Milch, wie auch so viele geriebene Weißbrodkrumen, bis das die Masse steif genug ist, kocht solche in gesalzenem Wasser gar und giebt sie zu dem zuvor bereiteten Regout.

№ 25. Mehl-Klümpe.

Man rührt ein gutes Viertel ℔ Butter zu Schaum, und giebt 8 Eidotter und ein Viertel-Quartier sauren Rahm dazu, rührt dann nach und nach 1 ℔ Mehl, 6 Loth geriebenes Weißbrod, etwas Muscatennuß und Salz nach Geschmack hinzu, welches noch eine halbe Stunde gerührt werden muß, denn wenn dies nicht geschieht, so werden die Klümpe nicht locker, zuletzt giebt man den Schaum von obigen 8 Eiern, wie auch 6 Loth in ein Vierlel ℔ Speck geröstetes Weißbrod dazu. Sollte die Masse noch zu steif seyn, so gießt man noch sauren Rahm hinzu, und läßt sie in einer halben Stunde gar kochen. Man ißt sie mit gekochtem Obste. Auch kann man eine saure Specksauce (XII. № 50.) dabei geben.

№ 26. Kartoffeln=Klümpe.

Auf jede Person rechnet man 2 große der besten Kartoffeln, welche Tages vorher in Wasser und Salz etwas härtlich abgekocht sind. Nachdem solche abgezogen, werden sie auf der Reibe so fein wie möglich gerieben; dann nimmt man auf 12 Kartoffeln 12 Loth Semmeln, schwitzt die Krumen nebst einer fein gehackten Zwiebel in einem halben ℔ Butter gelblich und wenn solches erkaltet, rührt man hinzu die geriebenen Kartoffeln, 4 ganze Eier und 4 Eigelb, Salz und Muscatenblüthe, mengt alles gut durch einander, und wenn die Masse zu steif seyn sollte, so giebt man einige Löffel voll süßen Rahm hinzu. Nun macht man hieraus Klümpe, welche in kochendem Wasser, worin eine Handvoll Hafergrütze und etwas Salz sich befindet, gar gekocht werden. Hiezu giebt man gekochtes Obst, oder eine dergleichen Sauce.

№ 27. Kartoffeln=Klümpe mit Rosinen.

Man kocht Tages vorher 18 große Kartoffeln nicht zu weich, und wenn man selbige gebrauchen will, so reibt man sie ganz fein auf der Reibe, giebt dann hinzu 8 Loth zu Schaum geriebene Butter, 10 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen, das Gelbe aber mit der Butter gerührt wird, 8 Loth abgewaschene und einigemal aufgekochte Rosinen, fein gehackte Zitronenschale, Canehl und etwas Zucker und Salz nach Geschmack. Zuletzt röstet man 6 Loth in Würfeln geschnittenes Weißbrod in Butter gelbbraun, und rührt dieses, wie auch 2 Hand voll geriebenes Weißbrod hinzu. Sollte die Masse noch zu weich seyn, so giebt man noch mehr geriebenes Brod dazu. Dann formt man runde Klümpe davon, setzt sie in nicht zu stark kochendes Wasser und läßt sie in einer Viertel=Stunde gar kochen. Man giebt eine Weinsauce (XII. № 55.) oder gekochtes Obst dabei.

№ 28. Kartoffeln-Klümpe von rohen Kartoffeln.

Man reibt 18 rohe Kartoffeln, die nicht zu klein seyn dürfen; thut solche in ein loses Tuch und drückt sie fest über eine Schale aus. Nachdem sich das ausgedrückte, in der Schale befindliche, Kartoffeln-Wasser gesetzt hat, gießt man es behutsam herunter und thut das sich dann gesetzte Mehl wieder zu den geriebenen Kartoffeln. Nun reibt man 6 große, Tages zuvor abgekochte Kartoffeln, röstet dann 12 Loth in Würfeln geschnittenes Weißbrod in Butter hellbraun. Alsdann rührt man 12 Loth Butter zu Schaum, giebt von 8 Eiern das Gelbe hinzu, wie auch den sauern Rahm von einer Schale Milch, (sollte man sauern Rahm nicht vorräthig haben, so kann man statt dessen süßen nehmen.) Jetzt rührt man zu der Butter und den Eiern die Kartoffeln, das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier, zuletzt das geröstete Brod, und giebt dann noch eine gute Prise Muscatenblüthe und Salz hinzu. Von dieser Masse sticht man mit einem naß gemachten Löffel runde Klöße davon, welche man in kochendes Wasser setzt, und eine halbe Stunde kochen läßt. Man kann auch statt der Butter Speck zu den Klümpen nehmen. Diese Klümpe werden mit gekochtem Obst, oder Bratenjüs gegessen.

№ 29. Eierkuchen-Klümpe.

Zu ungefähr einem halben Quartier Milch nimmt man gute 4 Löffel voll Mehl, 6 ganze Eier, auch Salz, rührt solches wie einen Eierkuchen an; giebt dann 8 Loth Butter oder fein geschnittenen Speck in die Eierkuchenpfanne, wenn es aus- aber nicht braun gebraten ist, so giebt man den angerührten Teig in die Pfanne, läßt selbigen unter beständigem Rühren zu einem festen Teige werden, so daß man Klümpe mit

einem Löffel davon abstechen kann. Man giebt sie in Bouillon-Suppe, oder kocht selbige in Salz-Wasser gar; dann wird gekochtes Obst dazu gegeben.

№ 30. Käse-Klümpe.

Ein halbes ℔ ausgepreßtes Käsewerk, was nicht zu heiß gehitzet ist, legt man in 7 Loth frischer zu Schaum gerührter Butter, reibt es gut mit einander durch, giebt dann 8 Loth geriebenes Weißbrod nebst 8 Eiergelb und von 6 Eiern das Weiße, etwas Zucker, Canehl, Zitronenschale und Salz hinzu. Nachdem man es gut durchgerührt, versucht man davon einen Klump in kochendem Wasser, ist derselbe zu weich, so giebt man noch etwas geriebenen Semmel oder Eigelb und ist er zu hart etwas süßen Rahm hinzu. Man kann eine Wein- oder Rahmsauce (XII. № 37. 55.) dazu geben.

IV.

Vom Gemüse.

Vom Kochen des Gemüses.

Da das frische Gemüse nicht immer ganz rein ist, so wird solches vor dem Kochen, theils mit warmem, welches bei trockenen Hülsenfrüchten hauptsächlich geschieht, und theils mit kaltem Wasser abgewaschen, und auch in kaltem oder kochendem weichen Wasser zu Feuer gebracht, und vieles Gemüse mit etwas Salz abgekocht, welches deshalb geschieht, um den herben oder bittern Geschmack, welches dasselbe mitunter hat, zu mildern.

№ 1. Spargel mit geschmolzener Butter.

Nachdem man aus dem Spargel die ganz kleinen Stangen herausgesucht hat, putzt man die größeren rein, jedoch schäle man sie nicht zu dünne, und schneidet die Stangen, so weit sie hart sind, ab, bindet sie in Bunde, thut sie dann in kochendes gesalzenes Wasser und läßt sie darin gar werden. Nun legt man die Bunde auf einen Durchschlag, daß sie ablaufen, bindet dann den Spargel los, und richtet ihn auf einer runden Schüssel, daß die Köpfe alle nach innen kommen, an. Alsdann schmilzt man einen guten Theil, aber wohlschmeckende frische Butter und giebt sie in einer Sauciere dabei. Auch kann man die in XII. № 48. beschriebene Sauce dazu geben.

NB. Man giebt geräucherten Lachs, rohen Schinken, Mett- oder Bratwurst dabei.

№ 2. Spargel auf andere Art.

Wenn der Spargel geputzt und gewaschen ist, so schneidet man ihn in 3 Theile, kocht ihn in gesalzenem Wasser gar und legt ihn auf einen Durchschlag, daß er ablaufe. Dann thut man einen guten Theil frischer Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, so giebt man den Spargel hinein, streuet fein gestoßenen Zwieback und Muscatenblüthe, gießt auch etwas gute Bouillon darüber, und nachdem alles etwas gekocht hat, so richtet man den Spargel an. Man kann auch, wenn der Spargel so kurz geschnitten und abgekocht ist, bloß Zwiebacks-Krumen in guter frischer Butter gelblich rösten, etwas Muscatenblüthe hinzuthun und über den Spargel geben.

№ 3. Spargel mit jungen gelben Wurzeln.

Zu diesem Gerichte nimmt man im Frühjahre die ersten kleinen Wurzeln, reinigt sie und setzt sie

mit kochendem Wasser, Butter und Zucker auf's Feuer. Der Spargel wird eben so geschnitten und abgekocht, wie in № 2. angezeigt. Nachdem die Wurzeln gar geworden sind, wird der Spargel, der gut abgelaufen seyn muß, hinzu geschüttet. Alsdann streuet man etwas Mehl darüber, und läßt alles gut durchkochen. Zuletzt giebt man eine kleine Hand voll gehackter Petersilie und etwas Salz noch hinzu. Die noch darunter befindliche Sauce muß kurz eingekocht und semig seyn.

№ 4. Spargel mit Rahm.

Der Spargel wird eben so geschnitten und abgekocht, wie in № 2. angegeben. Dann schwitzet man einen halben Löffel voll Mehl in einem guten Stück frischer Butter, giebt süßen Rahm, etwas fein gestoßene Muscatenblüthe, und den gut abgelaufenen Spargel hinzu. Läßt es zusammen aufkochen, versucht dann, ob es salzig genug ist, und rührt es mit einigen Eiergelb ab.

№ 5. Junge Erbsen.

Nachdem die jungen Erbsen recht reinlich aus der Schale gemacht, damit man sie nicht zu waschen braucht, weil sie dadurch von ihrer Süßigkeit verlieren, setzt man sie mit kochendem Wasser, Butter und Zucker auf's Feuer, und läßt sie in einer Stunde weich kochen. Dann streuet man eine Prise Mehl oder fein gestoßene Zwiebacks-Krumen darüber, läßt sie damit noch etwas kochen und giebt zuletzt Salz und gekochte Petersilie dazu.

№ 6. Junge Erbsen mit Wurzeln.

Die Zubereitung der Erbsen ist eben dieselbe, wie in № 5. angezeigt. Die Wurzeln werden geputzt und rein gewaschen, in Würfeln geschnitten und mit den Erbsen auf's Feuer gesetzt.

№ 7. Junge Erbsen mit Salat.

Die jungen Erbsen werden, wie schon angegeben, eine halbe Stunde gekocht. Dann giebt man den in Streifen geschnittenen, einmal übergekochten und abgelaufenen Salat und Salatrippen dazu, läßt alles zusammen weich kochen und thut dann Mehl oder Zwiebacks-Krumen, auch etwas Muscatenblüthe noch hinzu.

№ 8. Junge Erbsen mit Rahm.

Man läßt sehr junge Erbsen in Butter ganz mürbe schwitzen, giebt dann Mehl und Zucker dazu, schüttet sie gut damit um, gießt nun etwas süßen Rahm, womit man sie einmal aufkochen läßt, hinzu, versucht dann nach Salz und thut noch etwas fein gestoßene Muscatenblüthe daran. Man giebt Omeletts hiebei.

№ 9. Erbsen mit jungen Hühnern.

Gut gereinigte Hühner werden, wenn sie noch recht jung und zart sind, ganz gelassen, sollten sie jedoch schon ganz ausgewachsen seyn, so schneidet man sie in 4 Theile, setzt sie dann mit Butter auf gelindes Feuer und läßt sie etwas mit einer fein geschnittenen Chalotte schwitzen. Dann giebt man etwas Bouillon darauf und läßt sie unter fleißigem Begießen gar, aber nicht braun werden. Die Erbsen schwitzt man mit Butter und etwas Mehl. Dann giebt man gute Kalbfleisch-Bouillon und etwas Muscaten-Blüthe hinzu, und läßt sie damit gar werden. Zuletzt thut man etwas fein gehackte Petersilie daran. Die Hühner, welche ganz kurz eingekocht seyn müssen, kommen ebenfalls dazu, schüttet alles gut unter einander durch und läßt es so eben aufkochen, richtet es an, und giebt es gleich zur Tafel. Auch kann man die Hühner weglassen, und statt deren Schwemm- (Seite 55. №. 8.) oder Brodklümpe (Seite 57. № 12 be-

schrieben) die in Wasser erst gar gekocht werden, beim Anrichten in die Erbsen legen.

№ 10. Junge Erbsen mit Krebsen.

Die jungen Erbsen werden, wie schon angegeben, zu Feuer gebracht. Nachdem sie gar geworden, rührt man in 4 Loth Krebs-Butter (s. Seite 6. № 18.) etwas Mehl, gießt von der Sauce, die sich unter den Erbsen befindet, etwas dazu, und rührt sie damit ab. Alsdann schüttet man die ausgebrochenen Krebsscheren und Schwänze hinzu, richtet sie auf einer Schüssel an, und garnirt solche mit gefüllten Krebsen, die in V. № 81. beschrieben sind.

№ 11. Zucker-Erbsen zu kochen.

Bei diesen Erbsen kommt es sehr darauf an, daß man die rechte Sorte trifft. Sie müssen breit und lang seyn, und beim Durchbrechen nicht faserig, sondern gleich kroß sich zeigen. Auf beiden Seiten zieht man den Faden vorsichtig ab und bricht sie in der Mitte durch. Dann kann man sie auf eben die Art, wie die jungen Erbsen, bereiten, nur darf man nicht zu viel kochendes Wasser daran geben, denn wenn man die rechte Sorte hat, so werden sie leicht gar. Auch darf man nicht davon gehen. Da nicht so viel Flüssiges darauf ist, so müssen sie öfters umgeschüttet werden, damit sie nicht anbrennen. Man kann sie auch bloß in gesalzenem Wasser, worin eine Hand voll Petersilie gegeben, abkochen und sie dann mit geschmolzener Butter in einer Sauciere zur Tafel geben.

№ 12. Trockene Erbsen zu kochen.

Die trockenen Erbsen werden mit weichem warmen Wasser abgewaschen, und mit warmem Wasser auf's Feuer gesetzt, worin sie eine halbe Stunde weichen müssen. Dann gießt man das Wasser her-

unter, giebt kochendes Wasser oder Bouillon, wie auch ein Stück Butter hinzu, und läßt sie damit weich kochen, und sobald die Hülsen in die Höhe kommen, so nimmt man sie mit einer Schaumkelle ab. Wenn sie nun völlig weich gekocht sind, so werden sie durch einen Durchschlag gerieben, dann wieder auf's Feuer gesetzt und wieder aufgekocht, sind sie zu steif, so giebt man noch etwas Bouillon oder Wasser hinzu. Nun röstet man Brod-Würfeln oder Krumen in Butter und streuet solche beim Anrichten darüber. Man giebt Schweine-Pökelfleisch, oder in Scheiben geschnittene, und in Butter gebratene Rothwurst dazu.

№ 13. Linsen zu kochen.

Wenn die Linsen verlesen sind, so werden sie mit warmem weichen Wasser auf's Feuer gesetzt und eine halbe Stunde darin geweicht. Dann gießt man das braune Wasser herunter und giebt kochende, ungesalzene Bouillon oder Wasser darauf, ein Stück Butter und eine fein geschnittene Chalotte dazu, läßt sie damit kochen, und wenn sie weich genug sind, so macht man einen Löffel voll Mehl in Butter braun, rührt solches daran, versucht ob es Salz bedarf, und läßt das Mehl mit durchkochen. Will man sie sauer haben, so kann man etwas Weinessig zugeben, und sie damit durchkochen lassen. Hiebei giebt man grillirte Häringe, die den Tag zuvor, nachdem man sie abgezogen, den Kopf abgeschnitten und rein gewaschen, in Milch gelegt sind, und wenn man sie gebrauchen will, so wäscht man sie einigemal mit reinem Wasser ab, wischt sie mit einem Tuche trocken und wendet sie in geschlagenen Eiern um. Nun mischt man unter einem Theil geriebener Weißbrod-Krumen eine fein gehackte Chalotte, gestoßenen Pfeffer, fein gehackte Petersilie und wendet die Häringe auch gut darin um, so daß sie ganz damit bedeckt sind. Bratet sie dann in ungesalzener Butter bräunlich, richtet die Linsen auf einer Schüssel an und legt die Häringe herum.

№ 14. Saure Vits-Bohnen mit Speck-Sauce.

Man kann diese Bohnen in ganz feine längliche oder auch in größere Stücke schneiden, und sie dann abkochen. Nun rührt man Mehl mit Wasser und Essig an, giebt gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz dazu und läßt es aufkochen. Alsdann werden die Bohnen hinein gegeben, und wenn sie gut durchgekocht sind, so giebt man einen guten Theil in Würfeln geschnittenen und ausgebratenen Speck, worin sich auch eine klein geschnittene Zwiebel befindet, hinzu. Nun läßt man die Bohnen noch einmal mit durchkochen und richtet sie so bald als möglich an, damit sie den Speckgeschmack nicht verlieren, auch kann man aufgekochte und abgezogene Kartoffeln dazu geben.

№ 15. Vits-Bohnen mit Eier-Sauce.

Hiezu nimmt man recht junge Krup-Vits-Bohnen, die noch so weich sind, daß man sie zusammenbiegen kann, und die auch noch keine Faden haben. Auch muß man dahin sehen, daß die Bohnen einerlei Länge haben. Man schneidet dann auf beiden Seiten die Enden ab, wäscht sie und bindet sie in Bunde, wie Spargel, und läßt sie in gesalzenem Wasser weich kochen. Dann schwitzet man Mehl in Butter, giebt Wasser, etwas Weinessig, ein Glas Weißwein, Zitronenschale und Zucker nach Geschmack hinzu, läßt es aufkochen und rührt es mit einigen Eiergelb ab. Dann nimmt man die Vits-Bohnen aus dem Wasser, legt sie eine Minute auf den Durchschlag, bindet sie los und rangirt sie rund auf einer Schüssel, und gießt die Sauce darüber.

№ 16. Vits-Bohnen mit Bouillon.

Die Bohnen werden, nachdem sie von beiden Seiten abgezogen und geschnippelt, in kochendem Wasser und Salz abgekocht und auf einen Durchschlag gegeben, damit sie ablaufen. Dann schwitzt man et-

was Mehl, wie auch eine fein geschnittene Chalotte in Butter, giebt etwas Bouillon und Muscatenblüthe und die abgekochten Vits-Bohnen hinzu, läßt alles durchkochen und versucht nach Salz. Zuletzt hackt man noch Petersilie ganz fein und giebt sie daran. Man kann auch statt der Bouillon Milch nehmen, dann läßt man aber die Petersilie weg und giebt gestoßenen Pfeffer daran.

№ 17. Vits-Bohnen auf andere Art.

Man schneidet ganz junge Bohnen in der Länge und einmal queer durch, giebt alsdann in eine Casserolle ein gutes Stück frischer Butter, thut die Bohnen dazu und schwitzet sie einige Minuten damit. Nachdem füllt man Bouillon darauf und läßt sie darin gar werden. Nun schwitzet man etwas Mehl in Butter, giebt solches mit einer Prise Muscatenblüthe und fein gehackter Petersilie dazu, läßt alles mit durchkochen und richtet sie dann an. Man giebt frische Häringe dabei.

№ 18. Vits-Bohnen in geschmozener Butter.

Die Vits-Bohnen, welche auch sehr jung seyn müssen, werden eben so geschnitten, als die vorhergehenden, und in gesalzenem Wasser abgekocht. Dann schwitzt man ein gutes Stück frischer Butter mit einer fein geschnittenen Chalotte in einer Casserolle und schüttet die Bohnen hinzu, setzt sie auf's Feuer, und schwenket sie fleißig um, damit die Butter in die Bohnen ziehe. Zuletzt giebt man fein gehackte Petersilie und gestoßene Muscatenblüthe dazu. Versucht nach Salz und richtet sie an.

№ 19. Vits-Bohnen mit jungen Hühnern.

Hiezu nimmt man noch sehr junge Krup-Vits-Bohnen, die ohngefähr einen Finger lang sind. Sie

werden nur einmal quer durchgeschnitten, und in gesalzenem, kochenden Wasser einige Minuten gekocht und eine Zeitlang in kaltes Wasser gelegt, und dann auf ein Sieb gegeben, damit kein Wasser darin bleibe. Nun dressirt man 1 oder mehrere Hühner, je nachdem man viel bedarf, giebt ein Stück Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, legt man die Hühner, nebst einer kleinen Chalotte hinein und läßt sie schwitzen. Dann gießt man Kalbfleisch-Bouillon darauf, welche so lange kochen muß, bis die Hühner beinahe gar sind. Nun thut man die abgekochten Bohnen hinzu, womit die Hühner völlig gar gekocht werden. Alsdann schwitzt man etwas Mehl in Butter, giebt solches, wie auch fein gehackte Petersilie und Muscatenblüthe hinzu, läßt es durchkochen, legt dann die Hühner in die Mitte der Schüssel, und richtet die Bohnen darum an.

№ 20. Eingemachte Vits-Bohnen zu kochen.

Nachdem man die Vits-Bohnen aus dem Topfe genommen, wäscht man sie ab, und thut sie nach und nach in kochendes Wasser. Wenn sie recht weich geworden sind, so läßt man sie auf einem Durchschlag ablaufen, dann giebt man sie in einen Eimer voll kalten Wassers, nimmt sie nach einer Viertel-Stunde wieder heraus, und legt sie wieder in frisches Wasser, und das so fort bis sie kein Salz, und keinen unangenehmen Geschmack mehr haben. Nun macht man sie eben so zurecht wie die frischen, sauer oder süß.

№ 21. Trockene Bohnen zu kochen.

Die Bohnen werden beim Kochen eben so behandelt, wie die Erbsen. Wenn das Wasser davon gegeben, so giebt man ein Stück Butter und ungesalzene Bouillon dazu, auch etwas ganzen Thimian, der nachher wieder herausgenommen wird. Wenn die Bohnen gar sind, so legt man beim Anrichten

in Butter geröstete Weißbrod-Krumen darüber. Man giebt Fricandellen oder Carbonade dazu.

№ 22. Große Bohnen zu kochen.

Wenn die Bohnen noch recht jung, so sind sie am besten. Nachdem man sie aus der Schale gemacht, thut man sie in kochendes gesalzenes Wasser, läßt sie darin weich kochen und schüttet sie dann auf einen Durchschlag, damit sie ablaufen. Nun giebt man in eine Casserolle ein gutes Stück frischer Butter, und wenn diese geschmolzen ist, die Bohnen hinzu und schwenket sie damit durch. Dann gießt man eine Tasse voll süßen Rahm, fügt etwas Salz und ein klein wenig fein gehackte Bohnenkölle, und schwenket sie nochmals tüchtig damit um, so daß sich Butter und Rahm vereinige. Dann läßt man sie einige Augenblicke auf dem Feuer und giebt sie schnell zur Tafel.

№ 23. Große Bohnen auf andere Art.

Nachdem die Bohnen in Salzwasser abgekocht, giebt man Butter in eine Casserolle, schwitzt die Bohnen darin, gießt einen Löffel voll Bouillon hinzu, streuet einen fein gestoßenen Zwieback und etwas Muscatenblüthe darüber, schwenket sie damit um, und läßt sie einigemale überkochen. Zuletzt giebt man noch etwas Salz und fein gehackte Bohnenkölle dazu. Man kann auch die abgekochten Bohnen bloß mit einem guten Stück Butter und etwas fein gehackter Bohnenkölle umschwenken und sie so zur Tafel geben. Sind die Bohnen schon älter, so macht man, nachdem sie aus der Schale genommen sind, die Keime davon, und wenn sie abgekocht sind, vermengt man sie mit in Stücken geschnittenen Wurzeln, die in Butter und etwas Bouillon von geräuchertem Schweinefleische gekocht sind, streuet dann etwas Mehl darüber und läßt es damit durchkochen, auch giebt man geräuchertes Schweinefleisch dazu.

№ 24. Gelbe Wurzeln zu kochen.

Die Wurzeln werden sauber abgeschabt und gewaschen. Sind sie noch jung, so läßt man sie ganz, sind sie schon größer, so schneidet man sie in der Mitte, oder in 4 Theile, der Länge nach, durch, nimmt das Gelbe in der Mitte heraus, und setzt sie mit kochendem Wasser, Butter und etwas Zucker auf's Feuer. Hierin läßt man sie weich kochen, alsdann giebt man etwas Salz, geschwitztes Mehl und fein gehackte Petersilie daran, womit sie noch einigemale aufkochen müssen. Auch giebt man wol eine Zwiebel hinzu, damit der erdhafte Geschmack der Wurzeln in erstere ziehe, und beim Anrichten nimmt man sie wieder heraus.

Man kann die Wurzeln auch mit Hammelfleisch-Bouillon kochen, dann kommt keine Butter daran. Das gekochte Hammelfleisch von der Brust wird auf dem Roste grillirt und zu den Wurzeln gegeben.

№ 25. Wurzeln mit saurer Sauce.

Hiezu nimmt man große hochrothe Wurzeln, schabt und wäscht sie ab, kocht sie dann in Wasser gar, läßt sie erkalten und schneidet dann dünne runde Scheiben davon. Alsdann thut man ein Stück Butter in eine Casserolle, giebt Mehl dazu und schwitzt es gar, gießt nun 3 Theile Wasser und 1 Theil Weinessig dazu, thut Zucker nach Geschmack auch etwas Salz noch an, läßt es zusammen aufkochen und giebt die Wurzeln hinein, die einigemale damit durchgekocht und mit einigen Eiergelb abgerührt werden. Man kann Omeletts dazu geben.

№ 26. Blumenkohl zu kochen.

Nachdem der Blumenkohl gehörig geputzt und gewaschen ist, kocht man ihn in gesalzenem Wasser gar, nimmt ihn dann mit einer Schaumkelle heraus

und giebt die in XII. № 6. beschriebene Blumenkohl-Sauce dauber.

№ 27. Blumenkohl mit jungen Hühnern.

Der Blumenkohl wird wie gewöhnlich in Salzwasser gar gekocht, und nachdem die jungen Hühner ausgenommen, dressirt, gespickt und in einer guten Braise (Seite 12. № 29.) gar gemacht sind, bereitet man eine Sauce wie in XII. № 5. angezeigt. Dann rangirt man den Blumenkohl auf einer Schüssel, giebt die Sauce darüber und legt die Hühner herum.

№ 28. Blumenkohl mit Parmesan-Käse.

Der Blumenkohl wird in Salzwasser gar gekocht. Beim Anrichten legt man die Stiele des Kohls alle nach innen, macht dann eine Blumenkohlsauce von guter Bouillon, wie XII. № 5. beschrieben, und wenn die Sauce noch kochend heiß ist, so giebt man, wenn man 8 — 10 große Köpfe Blumenkohl hat, ein Viertel-Pfund geriebenen Parmesan-Käse hinein, rührt solche gut durch, und giebt die Sauce über den Kohl.

№ 29. Blumenkohl mit Krebsen.

Man macht eine Krebsbutter, wie Seite 6. № 18. gezeigt, thut einen Löffel voll Mehl in ein Viertel-Pfund Krebsbutter, giebt hinzu ein halbes Quartier gute Kalbfleisch-Bouillon, ein halbes Quartier süßen Rahm, eine gute Prise Muscatenblüthe und Salz; läßt es nun unter beständigem Rühren aufkochen. Alsdann giebt man in Bouillon gekochte und in kleine Stücken geschnittene Schwesers (Kalbspriesen) wie auch die ausgebrochenen Krebsschwänze hinzu, richtet sie dann über den in Salzwasser abgekochten Blumenkohl an.

№ 30. Blumenkohl mit Hammel- oder Lammfleisch.

Hiezu nimmt man eine Brust von einem jungen Hammel oder Lamme, hackt solche in kleine Stücke und bereitet es gerade so zu, als wenn es ein Fricassee werden sollte. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten giebt man abgeputzten und gewaschenen Blumenkohl dazu, und wenn alles gar ist, so rührt man es mit einigen Eidottern ab, und giebt eine Prise Muscatenblüthe hinzu.

Hühner und Tauben können auf dieselbe Art mit dem Blumenkohl zubereitet werden.

№ 31. Savoyekohl zu kochen.

Man schneidet den Savoyekohl in der Mitte durch, kocht ihn in gesalzenem Wasser gar, giebt ihn auf einen Durchschlag, daß er gehörig ablaufe und schneidet die Strünke heraus. Dann legt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, schwitzt einen Löffel voll Mehl darin, gießt Bouillon darauf und giebt einige fein geschnittene Scheiben von rohem Schinken nebst etwas Muscatenblüthe und Salz dazu. Wenn dieses kocht, so thut man den Kohl hinein und läßt ihn eine kleine halbe Stunde kochen. Mit dem Mehle muß man sich aber immer nach der Quantität des Kohls richten, denn die Sauce muß wol semig, aber nicht musig seyn. Beim Anrichten nimmt man die Scheiben des Schinkens wieder heraus. Hiezu giebt man Bratwurst oder Scheine-Carbonaden.

№ 32. Savoyekohl mit Rahm.

Man schneidet den Kohl in der Mitte durch und kocht ihn in gesalzenem Wasser weich, läßt ihn auf einem Durchschlag gut ablaufen und schneidet dann den Strunk und die dicken Adern heraus. Alsdann wird der Kohl auf einem Brette in fingerbreite Streifen geschnitten. Nun macht man eine Sauce. Man

nimmt ein gutes Stück Butter, läßt sie schmelzen, giebt Mehl wie auch so vielen Rahm, als man Sauce bedarf, Muscatenblüthe und schwarzen Pfeffer dazu, und läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen. Dann thut man den Kohl hinzu, und läßt ihn einige Minuten, unter öfterm Umschütten, auf dem Feuer.

NB. Man darf bei dieser Sauce die Butter nicht sparen, auch muß sie sehr wohlschmeckend seyn.

№ 33. Gefüllter Savoyekohl.

Auf jede Person rechnet man einen kleinen Kopf Savoyekohl, giebt ihn in kochendes Wasser und läßt ihn halb gar kochen, legt ihn dann einige Minuten in kaltes Wasser, hernach auf einen Durchschlag und drückt ihn aus, damit kein Wasser mehr darin bleibe, Nun legt man ihn auf eine Schüssel, worauf er ganz erkalten muß. Dann theilt man die Blätter aus einander und füllt den Kopf mit der Farce, die Seite 12. № 31. beschrieben, drückt die Blätter wieder zusammen, so daß er eine hübsche runde Form gewinne. Den obern Strunk schneidet man so viel möglich heraus. Alsdann thut man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, legt dann einen Kohl-Kopf neben dem andern, gießt dann so viele gute Bouillon darauf, daß sie damit bedeckt sind, giebt nun oben und unten Feuer und läßt sie so gelinde unter fleißigem Begießen eine Stunde kochen. In der letzten Viertelstunde streue man oben auf jeden Kopf etwas Zwiebacks-Krumen, welche dann noch hellbraun werden müssen. Zur Sauce schwitzt man etwas Butter und Mehl, giebt wenig Bouillon darauf, legt dann den Kohl auf eine Schüssel und giebt die darunter befindliche Brühe zur Sauce, womit sie aufgekocht wird. Alsdann rührt man sie mit einigen Eiergelb ab, streuet eine gute Prise Muscatenblüthe dazu, und füllt mit einem Anrichte-Löffel die Sauce über den Kohl. Hiezu giebt man Enten oder Schweinebraten in der Braise.

№ 34. Savoyekohl mit Enten.

Hiezu nimmt man recht guten gelben und festen Savoyekohl. Nachdem er gewaschen, schneidet man ihn in der Mitte durch und läßt ihn in vollem Wasser einigemale überkochen. Dann legt man ihn auf einen Durchschlag, daß er gut ablaufe, schneidet dann den Strunk und die groben Adern weg, und den Kohl in 4 Theile. Nun giebt man ein gutes Stück Butter, wie auch einige Scheiben rohen Schinken und eine Zwiebel in eine Casserolle, hierauf den Kohl, füllt dann Rindfleisch-Bouillon darauf und läßt ihn darin gar werden. Alsdann schwitzt man Mehl in Butter, thut solches dazu und läßt es mit durchkochen. Versucht nun nach Salz und streuet eine Prise Muscatennuß darüber. Die Enten werden in einer, Seite 12. № 29. beschriebenen Braise gar gemacht, dann in die Mitte der Schüssel und um den Kohl herum gelegt.

Savoyekohl mit Hasen wird auf dieselbe Art bereitet.

№ 35. Gewöhnlicher weißer Kohl mit Hammelfleisch.

Man schneidet die Kohl-Köpfe in 4 Theile, legt sie in kochendes, etwas gesalzenes Wasser, giebt nach Verhältniß des Kohls auch etwas Kümmel hinzu und läßt ihn halb gar kochen. Dann legt man ihn auf einen Durchschlag, und wenn er gehörig abgelaufen, so schneidet man die Strünke heraus und giebt ihn zu dem Hammelfleische, welches vorher schon 2 Stunden gekocht hat. Die Brust von einem guten Hammel ist hiezu am besten; sie muß in kleine Stücke wie zum Fricassee zerhauen seyn. Dann schwitzet man einen Löffel voll Mehl in Butter, giebt es zum Kohl, und läßt ihn mit dem Fleische völlig gar kochen. Die Sauce muß kurz und seimig einkochen. Sollte das Fleisch recht jung seyn, so muß

man es früher heraus nehmen, jedoch muß es auf jedem Fall mit dem Kohle einige Zeit durchkochen, damit es Geschmack davon gewinne.

Man kann den Kohl auch ganz gar kochen. Dann schwitzet man einen Löffel voll Mehl in Butter, worauf man Bouillon giebt, und ein Stück Butter hinzu thut, und läßt den Kohl damit eine Viertel-Stunde noch kochen.

№ 36. Gefüllter weißer Kohl.

Man nimmt einen mittelmäßigen und einen kleinen Kohlkopf, macht die äußeren Blätter weg und läßt ihn in etwas gesalzenem Wasser eine Viertel-Stunde kochen, legt ihn dann einige Minuten in kaltes Wasser, läßt ihn hernach auf einen Durchschlag ablaufen, und schneidet aus dem großen Kohlkopf den Strunk heraus und die dicken Adern davon platt ab, jedoch muß dies sorgfältig geschehen, damit die Blätter, so viel wie möglich, geschont werden. Dann nimmt man aus dem kleinen Kopfe den Herzpoll und die zarten Blätter, hackt solche ganz fein, macht eine Farce von $\frac{1}{2}$ ℔ Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ ℔ mageres Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ ℔ magern Schinken, und hackt alles mit $\frac{1}{4}$ ℔ Rindernierenfett sehr fein. Nun schwitzt man 2 klein geschnittene Chalotten in Butter gar, giebt sie zu der Farce, wie auch 2 in kalter Bouillon eingeweichte abgeschälte Semmel. Nun rührt man $\frac{1}{4}$ ℔ frischer Butter mit 6 Eidottern zu Schaum, giebt Fleisch, Kohl und Semmel, wie auch eine gute Prise Muscatenblüthe, schwarzen Pfeffer und 4 Stück fein gestoßene Nelken hinzu, und zuletzt den zu Schaum geschlagenen Schnee von 6 Eiern; versucht nun nach Salz, rührt dann alles gut durch und füllt von der Farce den Kohl durch in Oeffnung, wo der Strunk gesessen. Diese bedeckt man mit 2 Kohlblättern, die man von dem kleinen Kopfe zurückgelegt hat, dreht dann den Kopf um, und legt ihn in eine dazu passende Schale, in die man vorher 2 reine lange Bindfaden kreuzweise gelegt hat. Nun theilt man den

Kopf sorgfältig aus einander und füllt zwischen jedes Blatt von der Farce; giebt ihn dann die gehörige Form wieder, und bindet von beiden Seiten den Bindfaden fest. Alsdann legt man eine dazu passende Casserolle mit feinen Speckscheiben aus, thut den Kohl-Kopf sorgfältig darauf, gießt gute Bouillon hinzu, worin man einige Pfefferkörner und 1 Chalotte gegeben, legt dann unten und oben ein gelindes Feuer, und läßt ihn unter fleißigem Begießen und Anschütten der Casserolle, damit er sich auf dem Boden nicht ansetze, 1½ bis 2 Stunden langsam kochen. Man nehme sich aber ja mit dem Salze in Acht, denn da lauter kräftige Sachen dazu kommen, so kann er leicht zu salzig werden. Zur Sauce schwitzt man 1 Löffel voll Mehl in Butter und giebt die Brühe die sich noch etwa unter dem Kohle befindet, wovon man aber alles Fett nehmen muß, zu dem geschwitzten Mehle. Sollte es nicht genug seyn, so giebt man noch Bouillon hinzu, wie auch 4 Loth fein gehackte und gut gewässerte Sardellen, die wenigstens 4 Stunden im Wasser gelegen, 8 Loth Kappern, die auch vorher 1 Stunde ausgewässert und wieder ausgedrückt sind, damit die Sauce keinen Essiggeschmack bekomme. Alles läßt man zusammen aufkochen. Dann rührt man die Sauce mit einigen Eiergelb, worin man etwas Muscatenblüthe gegeben, ab, und giebt sie in eine Sauciere zu dem Kohle. Wenn man ihn anrichten will, so legt man die Schüssel, worauf er zur Tafel gegeben werden soll, darauf, und stülpt ihn um.

№ 37. Gefüllter Kohl auf andere Art.

Von einem Kohlkopfe mittler Größe macht man die äußern Blätter ab, schneidet den Strunk aus dem Kopfe und nimmt mit der Hand die inneren Blätter so weit heraus, daß nur 2 bis 3 Blätter daran bleiben; es muß aber sehr sorgfältig gemacht werden, denn der Kohl-Kopf muß seine ganze Form behalten. Die ausgehölten Blätter kocht man in etwas gesalze-

nem Wasser weich, legt sie auf einen Durchschlag, damit alles Wasser ablaufe, und hackt sie dann ganz fein. Dann macht man eine Farce, wie in der vorhergehenden № 36. beschrieben, und kann man statt des Kalbfleisches, Rindfleisch nehmen, auch wird der Semmel nicht eingeweicht, sondern fein gerieben, und füllt nun diese Farce in den ausgehölten Kohl, den man in eine Serviette giebt, die man da, wo gerade der Kohl zu liegen kommt, mit feinen Speckscheiben belegt hat. Dann faßt man die Serviette von allen vier Seiten fest zusammen, so daß der Kohl recht stramme darin wird, bindet unter der Hand mit einem Bindfaden die Serviette eben über den Kohl fest zusammen, giebt ihn dann in kochendes und etwas gesalzenes Wasser und läßt ihn 2 Stunden kochen. Man muß aber dahin sehen, daß immer genug Wasser darauf ist, ihn auch zu Zeiten umdrehen, damit der Kohl allenthalben gar werde. Auch ist es gut, wenn man ihn in einem zugedeckten Kessel kocht. Wenn er gar ist, so legt man ihn auf einen Durchschlag, damit das Wässerige davon ablaufe. Zur Sauce schwitzet man 1 Löffel voll Mehl in 4 Loth Butter, giebt sehr kräftige Bouillon, wie auch eine Prise Muscatenblüthe hinzu, läßt dieses aufkochen und rührt die Sauce mit 4 Eidottern ab.

№ 38. Paupiettes von weißem Kohl.

Hiezu nimmt man einige große lose Kohlköpfe, blättert sie behutsam ab, damit die Blätter nicht einreißen, giebt sie in kochendes Wasser und läßt sie einigemal überkochen, nimmt sie dann mit der Schaumkelle heraus und thut sie in kaltes Wasser. Alsdann legt man sie auf einen Durchschlag und läßt sie ganz trocken ablaufen. Dann nimmt man sie einzeln auf ein Speckbrett und schneidet die dicken Adern heraus, doch so, daß die Blätter dadurch nicht zu klein werden. Nun macht man eine recht kräftige Kalbfleischfarce, wie Seite 12 № 31. beschrieben, nur läßt man die Petersilie heraus, und füllt von dieser Farce

einen kleinen Eßlöffel voll auf jedes Kohlblatt, wickelt jedes auf, daß es die Gestalt einer kleinen Wurst erhalte und schneidet es auf beiden Enden egal. Alsdann belegt man den Boden einer Casserolle mit guten Scheiben rohen Schinken, woran das Speck sich noch befindet, nebst etwas frischer Bütter, legt die Paupiettes, eine neben die andere darauf, und läßt sie auf gelindem Feuer anziehen. Nun giebt man so viele Jüs oder gute Bouillon, (Seite 7 u. 8) darauf, daß sie so eben damit bedeckt sind, thut noch hinzu etwas Muscatenblüthe und einige ganze Nelken. Dann lege man oben und unten ein gelindes Feuer und lasse sie in einer Stunde gar kochen. Doch muß man sie öfters anrühren, damit sie sich nicht ansetzen. Zur Sauce schwitzt man etwas Mehl in Butter und giebt den Satz von den Paupiettes, wovon man aber alles Fett nehmen muß, hinzu. Ist es nicht genug, so giebt man noch Bouillon hinzu.

№ 39. Weißer Kohl mit Feldhühnern.

Nachdem die Feldhühner ausgenommen und abgewaschen sind, spickt man sie und legt sie in eine, mit dünnen Speckscheiben belegte Casserolle. Den in 2 Hälften geschnittenen Kohl, der aber nicht zu groß seyn muß, läßt man in gesalzenem Wasser halb gar kochen und auf einem Durchschlag ablaufen. Dann schneidet man ihn in Vierteln und nimmt den Strunk heraus, legt ihn nun zu den Feldhühnern, giebt noch ein Stück gute nicht zu salzige Butter und so viele Bouillon, daß der Kohl eben damit bedeckt ist, dazu. Alsdann legt man oben und unten ein gelindes Feuer, und läßt alles in einer Stunde unter fleißigem Begießen gar kochen. Zuletzt schwitzt man etwas Mehl in Butter und rührt es hinzu, jedoch vorsichtig, damit der Kohl nicht entzwei gehe. Beim Anrichten legt man die Feldhühner in die Mitte und den Kohl herum.

№ 40. Sauer-Kohl mit Hecht.

Wenn der saure Kohl zu viele Säure haben sollte, so muß man ihn ausdrücken, doch besser ist es, wenn solches nicht zu geschehen braucht, weil er dadurch von seinem schönen Ansehen verliert. Dann giebt man in eine sehr gut verzinnte Casserolle kaltes Wasser, und ist die Portion groß, 2 Glas Rum, so wie auch einen guten Theil nicht zu salzige Butter, streut alsdann den Kohl in das Wasser, damit er recht locker werde, und wenn er alle in der Casserolle ist, so schüttet man sie, damit man sieht, ob auch genug Wasser darauf ist, den der Kohl muß so eben damit bedeckt seyn, dann deckt man über die Casserolle einen Bogen Schreibpapier, legt den Deckel darauf und schlägt die Enden des Papiers oben auf dem Deckel zusammen, damit es fester sitze. Dies geschieht darum, daß der nasse Qualm, der sich an den Deckel setzt, nicht wieder auf den Kohl falle. Dann läßt man ihn 3 Stunden auf Kohlenfeuer langsam kochen, rührt aber mit keinem Löffel darin, sondern schüttet blos die Casserolle. Zu diesem Kohl muß man aber immer große Hechte nehmen, weil die kleinen zu viel Gräten haben. Man schuppet und wäscht sie gehörig ab, theilt dann den Fisch in der Länge nach aus einander, löset behutsam die Haut ab, nimmt das Rückgrat und die kleinen Gräten, so viel wie möglich heraus, und achte aber darauf, daß das Fleisch nicht beschädigt werde, schneidet dann 3 Finger breite und einen Finger lange Stücke davon, spickt diese sorgfältig und setzt sie in eine Fischbraise, die in V. № 1. beschrieben. Nun giebt man oben und unten Feuer und läßt den Fisch in ¼ Stunde darin gar kochen. Dann legt man eine halbe Tasse voll Kappern eine halbe Stunde in kaltes Wasser, damit sie den Essiggeschmack verlieren, und drückt sie wieder aus. Nachdem nun der Kohl gar geworden und ganz kurz eingekocht ist, nimmt man das oben auf befindliche Braune sorgfältig mit einer Gabel herunter, streuet eine Prise Mehl und die Kappern dar-

über, mengt ihn damit sorgfältig durch einander und läßt ihn noch einigemale durchkochen. Dann legt man von dem Kohle eine Lage auf eine Schüssel, dann eine von dem Hechte, dann wieder Kohl, und so fort bis beides all ist, jedoch muß oben auf wieder Hecht kommen.

Auch kann man den Hecht auf folgende Art bereiten: Nachdem man die abgelöseten Stücke ½ Stunde mit etwas Salz hat stehen lassen, nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ey und Semmelkrumen um, und backt sie in Butter hellbraun. Sobald sie gar sind verfährt man eben so wie vorher beschrieben. Auch kann man den Kohl mit von den Bärten gereinigter Austern, die mit ihrem Wasser, einem halben Glase Wein und etwas Zitronensaft steif gemacht sind, garniren.

Den gewöhnlichen sauern Kohl behandelt man beim Kochen eben so, und kann man statt der Butter Schweine- oder Rindfleisch-Fett nehmen und den Rum gebrauchen oder weglassen.

№ 41. Sauer-Kohl mit Creme und Hecht.

Der saure Kohl wird gekocht, wie eben angezeigt, nur darf man keinen Rum hinzugeben, und wenn er gar ist, wird er auf ein Sieb gegeben und alle Sauce davon gedrückt. Dann macht man nach Verhältniß des Kohls einen Creme von halb sauren und halb süßen Rohm, rührt solche mit einem guten Stücke frischer Butter, etwas Mehl, einigen Eidottern, wie auch etwas Muscatenblüthe auf dem Feuer zu einem steifen Creme. Alsdann giebt man den sauren Kohl dazu, rührt beides behutsam durch, und setzt es aufs Feuer, damit es recht heiß werde, aber ja nicht koche, es könnte sonst gerinnen. Dann legt man eine Lage Kohl auf eine Schüssel, dann eine vom Hechte, (wie in № 40. zubereitet) und fährt so fort, wie in der vorigen № schon angegeben ist. Zuletzt kann man auch Austern zum Garniren benutzen.

№ 42. Garnirter Sauer-Kohl à la Bechamelle.

Hiezu muß man sehr fein geschnittenen und gut eingemachten Kohl nehmen. Derselbe wird wie früher erwähnt, gar und so viel wie möglich kurz eingekocht, sollte sich jedoch noch Sauce darunter befinden, so giebt man ihn auf einen Durchschlag und läßt ihn ablaufen. Nun bereitet man eine eben so große Portion rothen Kohl, als man von dem eingemachten hat, auf folgende Art: Nachdem der Kohl geschnitten, setzt man ihn mit etwas Rothwein, Essig, Wasser, Butter, einigen Stücken Zucker und Salz zu Feuer, und läßt ihn gar kochen. Sollte auch zu viele Sauce darunter seyn, so muß man sie ebenfalls unter wegnehmen. Nun macht man nach Verhältniß des Kohls eine Farce von 1 ℔ geräucherten gekochten Schinken, ¼ ℔ von den Gräten gereinigter und gut gewässerter Sardellen, 1 ℔ in Salz und Wasser gekochten und von den Gräten gereinigten Hecht, und hackt jedes dieser 3 Theile allein, aber ganz fein. Dann rührt man ¼ ℔ Butter mit 6 Eidottern zu Schaum, giebt 4 fein gestoßene Zwiebäcke, etwas Muskatenblüthe, 2 Tassen voll süßen Rohm und von 4 Eiern das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu, rührt alles gut durch. Alsdann schneidet man von einem Hasen das Fleisch zu Filetts, oder in Ermangelung des Hasen, die Brüste und Keulen von Feldhühnern, spickt sie und macht sie in einer Braise Seite 12 № 29. gar, doch nicht zu mürbe, weil sie noch eine halbe Stunde mit dem Kohl backen müssen. Nun bestreicht man eine Reiskuchen-Form mit Butter und bestreuet sie mit Zwiebacks-Krumen, giebt dann von der Farce einen halben Finger hoch hinein, und legt die gar gemachten Filets an der Seite rund in der Form herum, doch so, daß die gespickte Seite beim Umdrehen oben kommt. Nun mengt man unter den weißen Kohl eine gute Hand voll ausgewässerter Kappern, legt dann eine Schicht davon in die Form, giebt dann 2 Löffel voll Bechamelle (Seite 11. № 26.)

darüber, dann Farce, dann rothen Kohl, dann Farce, dann wieder weißen Kohl mit Bechamelle und so fort bis Kohl, Farce und Bechamelle verbraucht worden. Nun setzt man die Reiskuchen-Form in eine Tortenpfanne, giebt unten und oben Feuer und läßt alles in einer halben Stunde gar werden. Stülpt dann den Kohl auf eine Schüssel und giebt ihn zu Tisch.

№ 43. Forcirter Sauer-Kohl.

Man schneidet oder hobelt von frischem, festen Kohle, so viel als man bedarf, setzt solchen mit halb Wasser, halb Essig, Butter, Salz, etwas Zucker und einer Prise Kümmel zu Feuer. Will man ihn gelb haben, so reibt man eine dicke gelbe Wurzel, drückt den Saft zu dem Kohle, läßt ihn dann 2 Stunden gelinde kochen, und wenn er dann gar und kurz genug eingekocht ist, so streuet man etwas Mehl darüber, schwenkt ihn um und läßt ihn damit durchkochen. Man giebt Bratwurst, Pökelfleisch oder gekochten Schinken dazu.

№ 44. Rother Kohl mit Aepfeln.

Diesen Kohl bringt man eben so zu Feuer, wie den vorhergehenden, nur giebt man keinen Kümmel und nicht so vielen Essig daran. Dann kocht man Borstorfer- oder Zwiebel-Aepfel mit Rothwein und Zucker zu einem steifen Brei, und wenn der Kohl gar und kurz genug eingekocht ist, so giebt man das Aepfelmus hinzu, oder man kann den Kohl auch beim Anrichten damit garniren.

№ 45. Rother Kohl mit Feldhühnern.

Der Kohl wird, wie zum gewöhnlichen sauren Kohl, recht fein und lang geschnitten. Dann setzt man ihn mit einem guten Stück frischer Butter, halb

Bouillon, halb Wasser, auch nach Proportion des Kohls, mit einigen Glas Rothwein, wie auch mit etwas gutem Weinessig und ein wenig Zucker und Salz auf's Feuer und läßt ihn gar kochen. Nachdem die Feldhühner gespickt sind, macht man sie in einer Braise (Seite 12. № 29.) gar, giebt nun von der unter den Feldhühnern befindlichen Braise einige Löffel voll über den Kohl, wie auch eine Prise Mehl, schwenkt ihn damit und läßt ihn durchkochen. Dann legt man die Hühner in die Mitte der Schüssel um den Kohl herum.

№ 46. Brauner Kohl mit Kastanien.

Wenn es im Winter friert, so ist der braune Kohl am besten. Man nimmt dann blos den Herzpoll aus dem Kohle; den Abfall kann man zu gehacktem Kohl benutzen. Den Stiel läßt man etwas lang, kerbt ihn ein und wäscht den Kohl mehrere Male recht rein. Dann setzt man eine Casserolle mit etwas Wasser auf's Feuer, und hat man recht gutes wohlschmeckendes Gänsefett, so giebt man hievon zu dem Wasser, sonst aber Schweineschmalz oder Butter, aber nicht zu wenig Fett, weil man nicht zu vieles Wasser darauf geben darf, auch einige ganze Nelken, eine Stange zerschnittenen Porreau und etwas Zucker. Wenn dieses kocht, so giebt man vom Kohl etwas hinein, deckt ihn zu, und wenn er etwas zusammengefallen ist, schwenkt man ihn um, und thut wieder Kohl darauf, und so fährt man fort, bis der Kohl all ist. Wenn er dann wieder kocht,, so nimmt man den Deckel ab und läßt ihn offen kochen, damit die starke Ausdünstung davon gehe, und schüttet die Casserolle fleißig an, damit er nicht anbrenne. Die Kastanien setzt man mit Wasser auf's Feuer und läßt sie einigemale überkochen. Dann nimmt man sie herunter, schälet die braune wie auch die gelbliche Haut der Kastanien ab, setzt sie alsdann mit Butter, Zucker und etwas Wasser zu Feuer, und läßt sie damit gar werden. Zuletzt macht man noch etwas

Zucker in Butter braun, giebt es hinzu, damit sie eine schöne braune Farbe bekommen, und läßt es ganz kurz einkochen, daß es sich wie Syrup an die Kastanien anhängt. Wenn der Kohl gar ist, aber musig darf er nicht seyn, so streuet man eine Prise Mehl darüber, schwenkt ihn damit durch und läßt ihn noch einmal aufkochen. Dann richtet man ihn an und giebt die Kastanien darüber. Auch kann man die Kastanien, wenn sie abgeschälet, in einer Viertel-Stunde mit dem Kohl gar kochen, oder auch kleine aufgekochte und abgezogene Kartoffeln in Butter und Zucker braun braten und darüber geben.

№ 47. Brauner Kohl auf andere Art.

Man giebt den braunen Kohl in einen Kessel mit vollem kochenden Wasser und läßt ihn einigemal überkochen. Nun legt man ihn auf einen Durchschlag und läßt alles Wasser davon ablaufen, und verfährt dann eben so damit, wie in der vorhergehenden № 46. beschrieben.

№ 48. Gehackter brauner Kohl.

Nachdem man den Kohl verlesen und gewaschen, nimmt man 3 Theile braunen und einen Theil weißen Kohl, hackt selbigen mit einer Stange Porreau ganz fein, giebt ihn in eine große Schale, gießt kochendes Wasser darüber, thut ihn in ein Sieb und drückt ihn fest wieder aus, dann hat man in einem Topfe, worin er gekocht werden soll, kochendes Wasser mit dem dazu gehörigen Fett, gegeben, schüttet den Kohl, wie auch einige ganze Nelken hinein und läßt ihn 3 Stunden kochen. Nun rührt man einige Löffel voll Mehl mit Wasser klar und giebt solches dazu, womit er noch einige Minuten kochen muß. Will man Hafergrütze dazu geben, so muß man solches, nachdem er eine Stunde gekocht hat, thun, dann aber fleißig ihn umrühren, daß er nicht anbrenne.

№ 49. Brocoli.

Der durchwinterte Brocoli treibt im Frühjahre Stangen, welche eben noch keinen Samen haben, diese werden zum Gebrauche so weit abgeschnitten, wie sie weich sind, oben läßt man einige Blätter daran, kocht ihn in Wasser halb gar, und muß dann alles Wasser auf einem Durchschlag davon ablaufen. Nun setzt man in einer Casserolle Butter, Bouillon und einige Scheiben rohen Schinken zu Feuer, thut den Brocoli hinzu und läßt ihn vollends gar kochen. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter, giebt selbiges hinzu und schwenkt ihn damit durch. Der im Frühjahre gesäete wird eben so behandelt.

№ 50. Kardi.

Nachdem man den Kardi geputzt, schneidet man ihn in fingerlange Stücke, und wenn er einigemale in Wasser übergekocht, nimmt man ihn heraus, und giebt ihn in kaltes Wasser, reinigt ihn dann von der darauf gezogenen Haut und den Fasern, und setzt ihn mit Wasser und einem guten Stück Butter wieder zu Feuer und läßt ihn vollends gar kochen. Die Butter wird darum hinzugegeben, weil er sich sonst nicht leicht mürbe kocht. Dann nimmt man ihn mit einer Schaumkelle heraus. Nun giebt man gute Jüs, (Seite 8. № 21.) ein Stück frischer Butter, 2—3 Loth fein geriebenen Permesan=Käse in eine Casserolle, läßt den Kardi noch einigemale damit durchkochen, und richtet ihn an.

№ 51. Kohlrabi auf gewöhnliche Art.

Nachdem man den Kohlrabi geschälet und den unteren harten Theil weggeschnitten hat, schneidet man ihn in fingerdicke Scheiben. Sind die Köpfe sehr groß, so schneidet man die Scheiben noch einmal durch, kocht ihn in gesalzenem Wasser weich, und läßt ihn auf einem Durchschlag ablaufen. Dann

giebt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, thut einen halben Löffel voll Mehl hinzu, schwitzt es mit einer fein gehackten Chalotte ein wenig, gießt nun gute Bouillon darauf, und wenn es kocht, so giebt man den Kohlrabi dazu und läßt ihn noch einigemale durchkochen. Zuletzt thut man noch eine gute Prise Muscatenblüthe hinzu. Will man eine Milch-Sauce darunter geben, so verfährt man eben so, nur läßt man die Chalotte weg, und nimmt statt der Bouillon, Milch. Auch kann man die Sauce mit einigen Eidottern abrühren.

№ 52. Gefüllter Kohlrabi.

Der hiezu anwendbare Kohlrabi muß noch sehr zart seyn, und ist solcher im Sommer am besten, denn im Winter, wo er stockig ist, schmeckt er nicht gut. Man nimmt zum Füllen die Köpfe von einer Größe, schälet und hölet am untern Ende, wo er in der Erde gestanden hat, ihn aus, so daß der ausgehölte Kopf allenthalben einen Finger dick bleibt, giebt ihn alsdann in kochendes Wasser und läßt ihn einigemale überkochen, legt ihn nun so lange in kaltes Wasser, bis er kalt ist, und dann auf einen Durchschlag, und wenn er gehörig wieder abgelaufen ist, so füllt man ihn mit der (Seite 12. № 31.) beschriebenen Kalbfleisch-Farce und macht sie mit einem in Eiweiß getunkten Messer schlicht. Alsdann legt man in eine Casserolle Speckscheiben und etwas rohen Schinken, ein Stück frischer Butter, einige ganze Nelken, setzt nun den Kohlrabi, einen neben den andern auch in die Casserolle, doch so, daß die Fülle oben kömmt, giebt dann gute Bouillon darunter, doch nicht zu viel, daß solche nicht über den Kolrabi steht, denn sonst wird die Fülle leicht zu weich. Nun legt man oben und unten ein nicht zu starkes Feuer, begießt den Kohlrabi zu Zeiten mit der darunter befindlichen Sauce, und läßt ihn langsam gar werden. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter, nimmt den Kohlrabi heraus, und giebt das Mehl zu der in

der Casserolle befindlichen Sauce. Wenn es zusammen gekocht hat, so giebt man eine Prise Muscatenblüthe hinzu und richtet sie dann über den Kohlrabi an.

№ 53. Artischocken zu kochen.

Das äußerlich befindliche untere Harte, so wie auch den äußeren Rand der Blätter muß man wegschneiden. Dann legt man sie einige Minuten in lauwarmes Wasser, und läßt sie darnach in kochendem gesalzenen Wasser gar kochen. Nun giebt man sie auf einen Durchschlag, daß sie ablaufen, nimmt alles inwendig befindliche Faserige heraus, legt sie dann auf eine Schüssel, giebt eine Weinsauce die XII. № 55. beschrieben, oder geschmolzene Butter, oder auch Essig und Provence-Oel und Pfeffer dabei.

№ 54. Artischocken auf andere Art.

Wenn die Artischocken in gesalzenem Wasser beinahe gar gekocht sind, so putzt man alles Rauhe davon, gebraucht das Weiche der Blätter, und den weichen Boden, und schneidet letzteren in Scheiben. Dann hat man schon junge Erbsen mit in Butter geschwitztem Mehl, Bouillon und etwas Zucker zu Feuer gesetzt, und eine halbe Stunde gekocht, worin die Artischocken gegeben werden. Nun läßt man alles zusammen gar werden, und versucht zuletzt nach Salz, thut noch fein gestoßene Muscatenblüthe, so wie auch fein gehackte Petersilie dazu, giebt sie dann auf eine Schüssel und legt eine Bratwurst herum.

№ 55. Artischoken noch auf andere Art.

Wenn die Artischocken in gesalzenem Wasser gar gekocht sind, so nimmt man den Boden, putzt alles Rauhe davon ab, und schneidet ihn wie Kohlrabi, Dann macht man eine Sauce folgendermaaßen. Man schneidet 1 — 2 Scheiben rohen Schinken, wovon man aber alles Gelbe abschneiden muß, wie auch

einige Chalotten in dünne Scheiben, und schwitzt es mit einem guten Stück Butter auf gelindem Kohlenfeuer, wie auch einen halben Löffel voll Mehl damit durch. Dann giebt man so viele kräftige Bouillon, als man Sauce badarf dazu, läßt sie noch eine Viertel-Stunde kochen, rührt sie durch ein Sieb, setzt die Sauce wieder auf's Feuer, und wenn sie kocht, thut man die Artischoken hinein, womit selbige einigemal durchkochen müssen. Nun giebt man etwas ausgewässerte Kappern dazu, fein gestoßene Muscatenblüthe und rührt dann die Sauce mit einigen Eiergelb ab.

№ 56. Gefüllte Artischocken.

Hiezu nimmt man blos den Boden der Artischocken. Wenn sie in Wasser halb gar gekocht sind, so putzt man alles Rauhe davon ab. Macht dann eine Kalbfleisch-Farce, wie Seite 12 № 31. beschrieben, hackt noch einige gut ausgewässerte Sardellen dazwischen, bestreicht dann den Artischocken-Boden mit geschlagenem Ei, und füllt mit einem Löffel einen halben Zoll von der Farce darauf, dann giebt man ein Stück frischer Butter in eine Casserolle, läßt sie schmelzen, legt einige Scheiben fein geschnittenen rohen Schinken noch dazu, und nun die Boden der Artischocken einen neben den andern. Dann gießt man einige Löffel voll Bouillon darauf, aber nicht zu viel, damit solche nicht darüber stehe, bedeckt sie dann mit Papier, welches mit Butter bestrichen, setzt den Deckel auf, legt unten und oben ein gelindes Feuer und läßt sie gar werden. Man sehe aber fleißig nach, damit sie nicht zu mürbe werden, und begieße sie dann auch. Sind sie nun weich genug, so nimmt man sie behutsam mit einer kleinen Schaumkelle heraus und legt sie auf eine Schüssel, welche man auf warme Asche stellt, gießt die Sauce durch ein Sieb und fügt noch etwas in Butter geschwitztes Mehl hinzu. Sollte nun die Sauce nicht genug seyn, so muß noch recht gute Jüs (Seite 8) hinzugefügt werden. Dieses

läßt man zusammen aufkochen und giebt 2 Löffel voll ausgewässerter Kappern, wie auch etwas Muscatenblüthe hinzu, womit die Sauce nochmals aufkochen muß, und giebt man sie dann über die Artischocken.

Man kann auch die Artischocken mit Krebsfarce, wie Seite 56 № 10. beschrieben, füllen.

№ 57. Gestovter Kopfsalat.

Recht großer fester Salat wird verlesen, und nachdem er gewaschen, in 4 Theile geschnitten, (den Stiel des Salat-Kopfs nimmt man so weit er weich ist) kocht ihn nun in gesalzenem Wasser halb gar, gießt es ab, thut den Salat eine Minute in kaltes Wasser und läßt ihn auf einem Durchschlag rein ablaufen. Dann giebt man Bouillon und ein gutes Stück frischer Butter in eine Casserolle, schüttet den Salat hinzu und läßt ihn eine halbe Stunde kochen. Wenn er gar ist, so schwitzet man etwas Mehl in Butter, giebt solches, nebst einer guten Prise Muscatenblüthe hinzu, womit er einigemale durchkochen muß. Will man ihn etwas kräftiger machen, so kann man einige Scheiben rohen Schinken gleich zu Anfang mit in die Casserolle legen. Man giebt Bratwurst oder Fricandellen dazu.

№ 58. Gestovter Endivien-Salat

wird auf eben dieselbe Art bereitet.

№ 59. Gefüllter Salat.

Hiezu gebraucht man recht große und feste Salatköpfe, nimmt die äußeren Blätter weg, wäscht und giebt ihn in kochendes gesalzenes Wasser, und läßt ihn einige Minuten darin kochen, wornach er herausgenommen, und so lange, bis er erkaltet, in kaltes Wasser gelegt wird, damit das Herbe des Salats vergehe. Nachdem giebt man ihn auf einen Durchschlag, daß alles Wasser davon ablaufe. Nun

macht man eine Kalbfleisch-Farce, wie Seite 12 № 31. beschrieben, theilt die Blätter der Salatköpfe aus einander, füllt mit einem Löffel wie ein Ei groß die Farce dazwischen und drückt die Blätter wieder fest an, so daß der Salat eine gute Form bekömmt. Dann belegt man eine Casserolle mit Scheiben von rohen Schinken, thut ein Stück frischer Butter hinzu, legt den Salat darauf, jedoch nur eine Schicht, und gießt so viele Bouillon darauf, daß der Salat zur Hälfte darin liegt. Dann giebt man unten und oben ein gelindes Feuer und läßt den Salat, unter fleißigem Begießen, in einer halben Stunde gar kochen. Wenn er nun gehörig weich ist, so legt man ihn behutsam heraus, giebt die darunter befindliche Sauce durch ein Sieb, setzt sie wieder auf's Feuer, und wenn sie kocht, rührt man sie mit einigen Eidottern ab. Man kann auch ausgegrätete und gut gewässerte, fein gehackte Sardellen zu der Sauce geben.

№ 60. Gefüllter Endivien-Salat.

Dieser wird eben so wie der Kopf-Salat bereitet.

№ 61. Sauerampfer zu kochen.

Ist der Sauerampfer im Frühjahre noch recht jung und zart, so wird er nicht abgekocht, ist er aber schon älter, so ist er zäher und zu sauer, dann muß man die Adern herausnehmen und ihn einigemale in Wasser überkochen lassen. Alsdann legt man ihn auf einen Durchschlag, gießt einigemale kaltes Wasser darüber, läßt ihn gehörig ablaufen, und sollte sich noch Wasser darin befinden, so drückt man ihn aus. Nun legt man ihn auf ein Speckbrett und schneidet ihn mehrmals durch. Dann legt man einen guten Theil frischer Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, giebt man den Sauerampfer dazu und läßt ihn einigemale damit durchschwitzen. Alsdann thut man Zucker nach Geschmack, etwas Bouillon, Muscatenblüthe und Salz hinzu, nimmt nun so vieles Eigelb, daß er femig genug davon werden kann,

und rührt den Sauerampfer damit ab. Der junge Sauerampfer wird, nachdem er gewaschen, in Butter gar geschwitzt, und dann eben so behandelt wie der andere. Ist es noch im März, daß man sich des jungen Sauerampfers bedienen will, so muß etwas Zitronensaft oder Weinessig zugegeben werden, weil er dann noch nicht Säure genug hat.

Man giebt gebackene Eier oder Fricandellen dazu.

№ 62. Sauerampfer mit Hopfen.

Der Sauerampfer wird eben so bereitet, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben. Der Hopfen wird am Stiele etwas abgeschabt und mit Salzwasser gut abgewaschen, dann in volles kochendes gesalzenes Wasser gegeben und darin gar gekocht. Nun schüttet man ihn zu dem schon zubereiteten Sauerampfer und schwenket ihn durch.

Man giebt gespickte Fricandons von Kalbfleisch dazu.

№ 63. Spinat zu kochen.

Nachdem der Spinat verlesen und gut gewaschen, thut man ihn nebst einer Zwiebel in kochendes gesalzenes Wasser, und wenn er gar ist, so giebt man ihn in kaltes Wasser, läßt ihn etwas darin liegen, und dann auf einem Durchschlag ablaufen. Nun drückt man ihn fest aus und hackt ihn recht fein; thut dann ein gutes Stück frischer Butter in eine Casserolle und wenn solche geschmolzen, giebt man fein gestoßene Zwiebacks-Krumen dazu, läßt solche hellbraun rösten, schüttet dann den Spinat dazu, und muß er noch einige Zeit damit schwitzen. Nun gießt man etwas gute Bouillon darauf, giebt Salz und Muscatenblüthe hinein und läßt alles einigemal aufkochen. Auch kann man etwas Zitronensaft dazu geben. Dann schneidet man Semmel in fingerlange und fingerbreite Streifen, röstet sie in Butter hellbraun und

macht auch verlorne Eier. Nun füllt man den Spinat auf eine Schüssel, garnirt ihn mit dem gerösteten Brode und den verlornen Eiern.

№ 64. Spinat mit Rahm.

Dieser Spinat wird beim Abkochen eben so behandelt, wie der vorhergehende und ebenfalls fein gehackt. Ein gutes Stück frischer Butter wird nun mit Mehl geschwitzt und der Spinat hinzu gethan, womit er recht gut geschwitzt wird. Dann giebt man guten Rahm, Salz und Muscatenblüthe dazu, und läßt ihn damit durchkochen. Nun garnirt man ihn mit Spiegel-Eiern und geröstetem Semmel.

№ 65. Sellerie zu kochen.

Nachdem der Sellerie geschälet und alles Harte davon geschnitten ist, schneidet man ihn in Scheiben, thut ihn in kochendes gesalzenes Wasser, läßt ihn halb gar darin kochen und legt ihn dann auf einen Durchschlag, daß alles Wasser rein ablaufe. Nun giebt man in eine Casserolle ein Stück frischer Butter, schwitzet etwas Mehl darin, giebt gute Rindfleisch-Bouillon darauf, und wenn dieses kocht, so thut man den Sellerie dazu, der darin völlig gar gekocht wird. Zuletzt giebt man eine Prise gestoßene Muscatenblüthe dazu und rührt ihn mit Eigelb ab.

№ 66. Gefüllter Sellerie.

Recht große Sellerie-Köpfe werden geschält, alles Harte davon geschnitten, ausgehölt und in gesalzenem Wasser einigemale übergekocht, und dann auf einen Durchschlag gelegt, daß alles Wasser davon ablaufe. Nun bestreicht man sie inwendig mit geschlagenem Ei und füllt die Köpfe mit der, Seite 12 № 31. beschriebenen Farce, wozu man einige Sardellen hackt; giebt dann in eine Casserolle Butter und einige Scheiben rohen Schinken, setzt die gefüllten Köpfe, doch so,

daß die Fülle oben kommt, einen neben den andern hinein, und gießt nun so viele Bouillon darauf, daß die Köpfe noch einen Finger breit heraus stehen. Nun legt man unten und oben Feuer und läßt sie, unter fleißigem Nachsehen und Begießen, gar werden, legt sie dann auf eine Schüssel, schwitzet dann etwas Mehl in Butter und thut es zu der in der Casserolle befindlichen Sauce, läßt diese damit durchkochen, giebt noch eine kleine Prise Muscatenblüthe dazu und richtet sie über die Sellerie-Köpfe an.

№ 67. Petersilien Wurzeln mit jungen Tauben.

Nachdem die Petersilien-Wurzeln gereiniget, schneidet man sie der Länge nach durch, nimmt das inwendige Zähe heraus und schneidet sie dann in fingerlange schmale Streifen. Alsdann kocht man sie in gesalzenem Wasser halb gar und läßt sie auf einem Durchschlag ablaufen. Nun schwitzt man etwas Mehl in Butter, giebt gute Kalbfleisch-Bouillon darauf, wie auch Muscatenblüthe, thut die Wurzeln dazu, und läßt sie darin völlig gar werden. Alsdann macht man gut dressirte und gespickte Tauben in einer Braise (Seite 12 № 29.) gar, auf jede Person rechnet man eine Taube. Wenn man die Wurzeln ganz kurz und semig eingekocht und nach Salz versucht hat, so richtet man sie um die Tauben an.

№ 68. Petersilien-Wurzeln mit jungen Hühnern.

Hiezu kann man Kapaunen oder auch ausgewachsene junge Hühner nehmen, welche man, nachdem selbige gehörig gereiniget, in 4 Theile schneidet. Alsdann giebt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, bestreuet die Hühner mit etwas Mehl und legt sie in die Butter, wie auch eine fein geschnittene Chalotte, und läßt sie damit anziehen, aber ja nicht

braun werden. Hat man Bouillon vorräthig, so giebt man selbige darauf, sonst Wasser, womit sie halb gar kochen müssen. Dann schüttet man vorher halb gar gekochte, blos quer durchgeschnittene dicke, aber ja nicht stockige, Petersilien-Wurzeln daran, so wie auch einen guten Theil ausgequollener Rosinen, auch etwas Zucker, läßt alles zusammen gar und semig kochen, versucht dann nach Salz, und drückt zuletzt etwas Zitronensaft hinzu.

№ 69. Pastinacken zu kochen.

Man schneidet die Pastinacken in längliche Streifen und bringt sie mit Hühner-Bouillon und frischer Butter zu Feuer, und läßt sie damit gar und kurz einkochen. Zuletzt giebt man fein geriebene Weißbrod-Krumen und Muscatenblüthe darüber und läßt sie noch einigemale damit aufkochen. Auch giebt man wol fein gehackte Petersilie dazu. Dann werden die in der Suppe gekochten Hühner dabei gegeben. Die Pastinacken werden eher gar als Wurzeln.

№ 70. Mai-Rüben zu kochen.

Nachdem sie abgeschälet, und in 4 Theile geschnitten sind, werden sie in kochendes gesalzenes Wasser, worin man eine gute Prise Kümmel, in ein reines Läppchen gebunden, gegeben, und darin halb gar gekocht, und auf einen Durchschlag geleget, daß alles Wasser davon ablaufe. Dann schwitzet man Mehl in Butter, giebt Hammelfleisch-Bouillon, etwas Zucker, Salz und Muscatennuß dazu und läßt die Rüben völlig gar kochen. Zuletzt streuet man noch etwas fein gehackte Petersilie hinzu. Man giebt eine grillirte Hammel-Brust dazu.

№ 71. Märkische Rüben zu kochen.

Die Märkischen Rüben werden rein geputzt und abgewaschen. Dann setzt man einen guten Theil But-

ter auf's Feuer, und wenn selbige recht heiß ist, so giebt man nicht zu wenig gestoßenen weißen Zucker dazu und läßt ihn hellbraun werden, schüttet nun die Rüben hinzu, streuet etwas Mehl darüber und schwenket sie einigemale damit um, gießt dann kochendes Wasser darauf, so daß sie damit bedeckt sind, und läßt sie nun 2 Stunden bei gelindem Feuer, unter öfterm Anrühren gar kochen. Sie müssen kurz eingekocht seyn, und eine semige Sauce haben.

Will man Kastanien hinzugeben, so verfährt man mit deren Zubereitung eben so, wie bei dem braunen Kohl, Seite 88 № 46. angegeben ist.

№ 72. Märkische Rüben mit Hecht.

Man nimmt kleine Märkische Rüben, und nachdem sie gereiniget und gewaschen, giebt man ein Stück frischer Butter in eine Casserolle, läßt sie schmelzen und schwenkt die Rüben einigemale darin um, gießt nun weiße Bouillon darauf und thut ein Stück Zucker dazu, läßt sie dann in 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde weich kochen. Dann schuppet und wäscht man einen Hecht, löset die Haut vom Rücken, spickt ihn, bindet Kopf und Schwanz zusammen, so daß er rund wird und macht ihn nun in einer Braise (Seite 109 № 1.) gar. Die Rüben rührt man mit einigen Löffeln voll Bechamelle, die Seite 11 № 26. beschrieben, ab, sollte man jedoch keine Bechamelle vorräthig haben, so nimmt man einige Löffel voll süßen Rahm, und etwas Kälberbraten-Jüs. Den Rahm läßt man etwas einkochen, giebt dann die Jüs hinzu, und rührt die Rüben damit ab. Den Hecht legt man in die Mitte der Schüssel und die Rüben herum.

№ 73. Teltauer und Ottersberger Rüben zu kochen.

Diese werden auf eben dieselbe Art gekocht, wie die Märkischen Rüben.

№ 74. Steckrüben zu kochen.

Sie bekommen ein sehr schönes Ansehen, wenn man sie mit einem Ausstecher, der die Form einer Kastanie hat, aussticht, doch muß man dahin sehen, daß man eine Sorte hat, entweder lauter gelbe oder lauter weiße, dann werden sie eben so zubereitet, wie die Märkischen Rüben. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten kann man einmal übergekochte und abgezogene Kastanien dazu geben, und sie mit den Rüben gar werden lassen, oder man kann die Kastanien auch zubereiten wie in № 46. angegeben, und bei dem Anrichten die Rüben damit garniren.

Auf dieselbe Art zurecht gemachte braune Steckrüben müssen noch eine halbe Stunde länger kochen, als die Märkischen.

№ 75. Kartoffeln mit Petersilie.

Man giebt einen guten Theil Butter in eine Casserolle, thut einen Löffel voll Mehl und eine fein gehackte Chalotte hinzu, und läßt es zusammen schwitzen, dann gießt man Bouillon darauf, und wenn es kocht, so giebt man fein gehackte Petersilie und gestoßene Muscatenblüthe, wie auch die schon in gesalzenem Wasser abgekochten und abgezogenen kleinen Kartoffeln hinzu, und läßt sie so eben aufkochen. Man kann sie auch mit dem Gelben vom Ei abrühren.

№ 76. Kartoffeln auf andere Art.

Man schneidet geschälte und gewaschene rohe Kartoffeln in Scheiben, giebt dann in eine Casserolle ein Stück frischer Butter, thut die Kartoffeln hinein und schwitzt sie etwas damit. Nun giebt man Jûs (Seite 8) oder hat man die nicht, Bouillon, auch einige Scheiben rohen Schinken hinzu, und läßt sie in einer halben Stunde ganz kurz einkochen. Man sehe aber dahin, daß man eine Sorte Kartoffeln hat, die nicht leicht entzwei gehe.

№ 77. Kartoffeln noch auf andere Art.

Nachdem man große geschälte Kartoffeln weich gekocht hat, gießt man alles Wasser davon, und reibt die Kartoffeln mit Rahm durch einen Durchschlag, giebt ein gutes Stück Butter in eine Casserolle und wenn sie geschmolzen, die durchgeriebenen Kartoffeln dazu. Sind sie gut durchgekocht, so thut man noch eine Prise Muscatenblüthe hinzu, versucht dann wegen Salz, richtet sie an, und giebt in Butter geröstete Weißbrod-Krumen darüber. Man kann auch statt des Rahms Bouillon nehmen.

№ 78. Kartoffeln mit Häring oder Sardellen.

Man koche nicht zu große Kartoffeln in Wasser gar, aber nicht zu mürbe, schäle und schneide sie in Scheiben. Dann thut man einen guten Theil frischer Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, so giebt man die Kartoffeln nebst 2 fein geschnittenen Chalotten, etwas gehackter Petersilie, fein gehackten und geräucherten Schinken oder geräuchertes, gekochtes Rindfleisch und einen kleinen Anrichte-Löffel voll Bouillon hinzu, läßt sie einmal damit aufkochen, giebt dann den gut ausgewässerten und in Würfeln geschnittenen Häring hinein. Alles wird nun noch einmal aufgekocht. Hat man keinen guten Häring, so nimmt man Sardellen, welche aber ebenfalls gewässert werden. Es ist hiebei zu bemerken, daß man die Kartoffeln, nachdem sie aufgekocht sind, nicht lange stehen lassen darf, sondern sie müssen so schnell als möglich zurecht gemacht und zur Tafel gegeben werden, sonst werden sie hart.

№ 79. Kartoffeln zum Garniren der Gemüse.

Man kocht eine große Sorte Kartoffeln mit der Schale in gesalzenem Wasser weich, zieht die Haut

ab, reibt sie auf einer Reibe und stößt selbige in einem steinernen Mörser ganz fein, oder wenn man den nicht hat, giebt man sie in eine steinerne Milchsette und reibt sie mit einem Löffel so fein als möglich, giebt auf 1 ℔ der geriebenen Kartoffeln 8 Eidotter, von 6 das Weiße zu Schaum geschlagen, einen Löffel voll süßen dicken Rahm etwas Muscatenblüthe und Salz, sticht mit einem Löffel davon wie ein Klump groß in Backbutter (in Backwerk beschrieben) und bäckt sie auf beiden Seiten bis sie hellbraun sind.

Oder: Man schälet kleine rohe Kartoffeln, giebt einen Theil Butter in eine Pfanne und bratet sie in einer Viertel-Stunde gar und braun.

№ 80. Gefüllte Gurken.

Auf jede Person rechnet man eine große Gurke, jedoch dürfen sie nicht zu reif seyn, denn sonst sind sie bitter. Man schälet sie und schneidet der Länge nach ein fingerbreites Stück heraus, hölet sie inwendig aus und füllt sie mit der, Seite 12 № 31. beschriebenen Kalbfleischfarce; schiebt dann das herausgeschnittene Stück wieder hinein, umwindet die Gurke mit einem Zwirnfaden und legt sie in eine Casserolle. Nun giebt man ein Stück frischer Butter, Jüs (Seite 8), oder sollte man dieselbe nicht vorräthig haben, gute Bouillon dazu, legt unten und oben ein gelindes Feuer und läßt sie, unter öfterm Anschütten der Casserolle, gar werden. Dann röstet man einen halben Löffel voll Mehl in Butter braun. Macht nun den Faden von der Gurke los und legt sie auf die Schüssel. Das braune Mehl wird dann zu der in der Casserolle befindlichen Sauce gegeben, und sollte es nicht genug seyn, so gießt man noch etwas Jüs oder Bouillon dazu, thut noch etwas Zitronenschale und Saft wie auch 2 Löffel voll Kappern daran, läßt die Sauce noch einigemale aufkochen, und richtet sie über die Gurken an.

№ 81. Gestovte Gurken.

Man schälet die Gurken, schneidet sie in 4 Theile, nimmt das Kernhaus heraus und kocht sie in gesalzenem Wasser halb gar. Dann macht man in einem guten Theile Butter etwas Mehl gelbbraun, giebt Jüs oder Bouillon, einige Nelken und Pfefferkörner, eine Chalotte und die Gurken dazu und läßt sie völlig gar werden. Zuletzt thut man 1 oder 2 Löffel voll Dragon-Essig und Zucker hinzu. Man giebt Hammel-Carbonade dabei.

№ 82. Kürbisbrei mit Hirse.

Die Hirse wird wie der Reis erst mit kaltem Wasser gewaschen, dann mit kochendem abgebrühet, und in Milch gar gekocht. Nun rührt man geschälten, in Wasser und Salz gar gekochten Kürbis zu Brei, thut ihn zu der gar gekochten Hirse mit einem Stück frischer Butter, und einer guten Prise fein gestoßenen schwarzen Pfeffer, versucht nach Salz, läßt es zusammen durchkochen, und giebt geschmolzene frische Butter darüber.

№ 83. Gebackener Kürbis.

Der Kürbis wird, nachdem er geschälet, in der Mitte durchgeschnitten und von den Kernen gereiniget, in Würfeln geschnitten und in etwas gesalzenem Wasser gar gekocht, jedoch nicht zu weich, weil die Stücke ganz bleiben müssen. Nimmt ihn mit einer Schaumkelle nun aus dem Wasser und legt ihn auf ein Sieb, damit es recht ablaufe. Macht dann einen Eierkuchen-Teig von 10 Eiern, 3 Löffeln voll Mehl, ½ Quartier Milch, Zucker, Canehl, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone, einem Löffel voll Orangenblüthe-Wasser und 10 Loth geschmolzener und abgeklärter Butter, giebt solches zu dem Kürbis, mengt es behutsam durch, damit der Kürbis nicht zerdrückt werde. Füllt dann die Masse in eine mit Butter ausge-

strichene tiefe Schale, worin der Kürbis auch zu Tisch gegeben werden kann, stellt die Schale auf Salz in eine Tortenpfanne, giebt unten und oben gelindes Feuer und läßt den Kürbis ½ Stunde backen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man ihn heraus, bestreicht ihn mit dem Gelben vom Ei, streuet Zucker und Canehl darauf, läßt ihn dann noch eine kleine Viertel-Stunde backen, und muß er nun aber ganz glacirt seyn.

№ 84. Gefüllte Champignons.

Man nimmt hiezu sehr große, schon aufgebrochene, jedoch noch sehr frische Champignons, macht solche gehörig rein, nimmt die Stiele von denselben, wie auch die kleinen Champignons, hackt letztere beide mit einem guten frischen Stück Speck und einer Chalotte auch einigen gewässerten Sardellen recht fein, und mengt auch verhältnißmäßig einige Eier und etwas geriebenes Weißbrod dazu. Von dieser Farce streicht man so viel auf die großen Champignons, als man darauf bringen kann, legt sie auf eine Schüssel, worauf man frische Butter gegeben, und backt sie bei gelindem Feuer in der Tortenpfanne gar und hellbraun.

№ 85. Gefüllte Champignons auf andere Art.

Die Champignons werden rein gemacht, wie in voriger Nummer beschrieben. Dann hackt man das Brustfleisch von einem rohen Huhne, wie auch einige Kalbsprisen (Schwesers) nebst einer Chalotte recht fein. Nun reibt man 4 Loth Butter mit 2 Eidottern und etwas Muscatenblüthe zu Schaum, giebt hinzu 3 — 4 Loth in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod, das gehackte Fleisch, 2 ganze Eier und etwas Salz, rührt alles gut durch, streicht dann die Champignons mit Eiweiß aus, und füllt die Masse ziemlich hoch darauf. Thut nun Butter

in eine Casserolle, läßt sie schmelzen, legt die Champignons darin, giebt oben und unten Feuer und läßt sie in einer Viertel-Stunde, indem man sie einigemal begießt, gar und braun werden. Zur Sauce macht man etwas Mehl in Butter braun, giebt Jüs, (Seite 8 № 21. beschrieben) wie auch die Champignons-Stiele, welche in kleine Stücke geschnitten werden, und etwas Muscatenblüthe hinzu. Nachdem die Champignons in der Sauce gar geworden sind, gießt man noch ein Glas Rheinwein hinein, läßt sie einmal damit aufkochen und richtet sie über die Champignons an.

№ 86. Trüffeln zu kochen.

Man wäscht und bürstet große Trüffeln recht rein, damit nichts Sandiges daran bleibe, setzt sie dann mit Rothwein, Jüs (Seite 8 № 21.) etwas Zitronensaft, einigen Chalotten, Nelken, wenigem Salz und einem Stück rohen Schinken auf rasches Feuer, läßt sie eine Viertel-Stunde kochen, legt solche auf eine Schüssel und giebt die zurückgebliebene Sauce durch ein Sieb über die Trüffeln. Auch kann man die Trüffeln jede in ein Stück reines Schreibpapier wickeln und sie auf einer gebrochenen Serviette anrichten.

№ 87. Trüffeln als Gemüse.

Man reinigt 2 ℔ Trüffeln, wie eben erwähnt, und schneidet sie in Scheiben. Dann giebt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, und wenn sie hellbraun geworden, so thut man die Trüffeln nebst einer fein geschnittenen Chalotte dazu, läßt es zusammen durchschwitzen, giebt dann gute Jüs (Seite 8 № 21.) und von einer Zitrone den Saft, nebst ¼ ℔ gut ausgewässerter und fein gehackter Sardellen und einigen Glas Rothwein hinzu. Die Trüffeln werden nun in einer Viertel-Stunde gar gekocht. Zuletzt macht man einen kleinen halben Löffel voll Mehl in Butter braun, rührt solches zu den Trüffeln

und läßt es gut mit durchkochen. Dann röstet man Semmelscheiben auf Kohlen hellbraun, legt sie auf eine Schüssel, und richtet die Trüffeln darüber an.

№ 88. Fleisch- oder Johannis-Lauch mit Rosinen.

Von dem Lauche schneidet man das Grüne ab. Sind die Knollen schon dick, so schneidet man sie in der Länge nach durch, die kleinen bleiben ganz; thut alsdann das verlesene Lauch in kochendes gesalzenes Wasser, läßt es halb gar darin kochen, und legt es auf einen Durchschlag, daß es ablaufe. Nun schwitzet man einen Löffel voll Mehl in Butter, füllt fette Rindfleisch-Bouillon darauf, giebt das Lauch nebst einem halben oder ganzen Pfunde, in Bouillon halb gar gekochter Rosinen, je nachdem man viel oder wenig Lauch hat, dazu, und läßt beides mit einander gar und kurz einkochen. Zuletzt giebt man noch etwas Zucker und einige Löffel voll Weinessig hinzu. Gewöhnlich wird das in der Suppe gar gekochte Rindfleisch dazu gegeben.

№ 89. Gefüllte Zwiebeln.

Hiezu nimmt man große weiße Zwiebeln, schälet und kocht sie ¼ Stunde in vollem Wasser, legt sie auf einen Durchschlag und gießt 3 bis 4 Mal kaltes Wasser darüber, hölt sie behutsam aus, so daß in die Oeffnung ein großer Klump hinein geht, und füllt sie dann mit der, Seite 12 № 31. beschriebenen Farce, bestreicht sie überher mit Eidottern, giebt etwas frische Butter, 2 kleine Stück Zucker etwas Muscatenblüthe, einige Nelken, 2 kleine Biergläser voll Jûs oder gute Bouillon, (Seite 7 und 8) und bedient man sich der letztern, so muß man aber einige Scheiben rohen geräucherten Schinken dazu geben, damit die Bouillon mehr Kraft erhalte. Die Zwiebeln müssen zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt seyn, dann legt man unten und oben Feuer, und läßt sie,

unter öfterm Begießen, ganz kurz einschmoren. Nun giebt man die Zwiebeln auf eine Schüssel, und sollte die Sauce nicht semig genug seyn, so schwitzet man etwas Mehl in Butter, thut es dazu, läßt es mit durchkochen und richtet sie dann über die Zwiebeln an.

№ 90. Gefüllte Zwiebeln auf andere Art.

Die Zwiebeln werden nicht abgekocht, sondern roh ausgehölt, dann mit der, Seite 12 № 31. benannten Farce angefüllt, auf eine Schüssel gelegt, und einen guten Theil frischer, nicht zu stark gesalzener Butter, darunter gegeben. Diese setzt man in eine Tortenpfanne, legt unten und oben Feuer, und läßt sie gar und braun backen. Man muß sie während des Backens einigemale mit der unter den Zwiebeln befindlichen Butter begießen. Eine Sauce von starker Jüs wird dazu gegeben.

V.

Von Fischen.

Das Kochen der Fische.

Das Kochen der Fische geschieht gewöhnlich auf folgende Art: Jeder Fluß-Fisch der blau gekocht werden soll, wird mit den Schuppen in kochendem Wasser aufgesetzt. Seefische werden hingegen in kaltem Wasser zu Feuer gebracht. Zuvor müssen selbige jedoch rein ausgenommen seyn. Vor dem Gebrauche schneidet man daher allen Fischen vorsichtig den Bauch auf, hüte sich aber, die Galle, die nahe am Kopfe sitzt, nicht mit zu zerschneiden. Alsdann nimmt man sie aus, hebt Leber Rogen oder Milch auf, welche mit dem

Fische gekocht wird, wäscht ihn gut ab, und verfährt dann mit dem so zubereiteten Fisch, wie weiterhin vorgeschrieben ist.

№ 1. Fisch-Braise.

Der Boden einer Casserolle wird mit Speck- und Schinkenscheiben belegt, und dazu noch Petersilienwurzeln, einige schwarze Pfefferkörner, wie auch 3 bis 4 Stück Chalotten, etwas Zitronenschale und Saft davon gegeben. Den gar zu machenden Fisch legt man darauf, gießt verhältnißmäßig Weißwein und gute Bouillon darauf, bedeckt den Fisch überher mit dünnen Speckscheiben, giebt dann unten und oben Feuer und läßt ihn so gar werden.

№ 2. Aale blau zu kochen.

Man kann den Aal sowohl ohne die Haut als auch mit derselben blau kochen. Im letztern Falle muß er mit Salz und Wasser so lange abgerieben werden, bis nichts Schleimiges mehr darauf ist. Dann wird er ausgenommen, in Stücken geschnitten und mit Essig begossen, womit man ihn so lange stehen läßt, bis er blau ist, dann thut man in Wasser etwas Salz, einige Chalotten, Nelken- und schwarzen Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, eine Hand voll Salbei, etwas Essig nach Geschmack, und wenn es kocht, so legt man den Aal hinein und läßt ihn eine kleine halbe Stunde kochen. Soll er warm gegessen werden, so giebt man geschmolzene Butter, Essig und fein gehackte Petersilie dabei. Soll er kalt gegeben werden, dann nur Essig und Oel auch gehackte Petersilie.

№ 3. Aal auf dem Roste.

Nachdem der Aal abgezogen, ausgenommen, gewaschen und der Kopf weggeworfen ist, schneidet man ihn in Stücken, bestreuet ihn mit Salz und läßt ihn so eine Stunde liegen. Dann trocknet man ihn rein

ab, steckt ihn auf kleine hölzerne Spieße, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter und bratet ihn auf einem mit Speck bestrichenen Roste auf gutem Kohlenfeuer halb gar. Nun füllt man in eine Casserolle so viele gute Bouillon, als man Sauce bedarf, um den Aal völlig gar zu kochen, (hat man etwa Jüs, wie Seite 8 beschrieben, so ist diese der Bouillon vorzuziehen) giebt noch hinzu Dragon, einige schwarze Pfeffer-Körner, Chalotten, 1 Lorbeerblatt und etwas Zitronenschale, einige Glas Franzwein, legt nun den Aal, aus dem die hölzernen Spieße genommen worden, hinein und kocht ihn völlig gar. Dann nimmt man den Aal heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb und wenn sie nicht semig genug ist, so wird etwas Mehl in Butter gelbbraun gemacht und hinzugegeben, und einigemale damit durchgekocht. Zuletzt kommen noch einige Löffel voll Kappern dazu.

№ 4. Roulade von Aal.

Hiezu nimmt man gerne so große Aale als man erhalten kann, zieht ihnen die Haut ab, wirft den Kopf weg, schneidet sie im Rücken auf, nimmt das Eingeweide und das Rückgrat heraus, wäscht sie und streuet Salz darüber, womit sie 2 Stunden liegen müssen. Alsdann hackt man hart gekochte Eier, Petersilie, rothe Rüben, ausgewässerte Sardellen, jedes muß aber alleine bleiben. Nun trocknet man den Aal ab, legt ihn auf ein Speckbret breit auseinander, streicht dann die gehackten Sardellen mit einem Messer auf den Aal, legt alsdann quer über denselben daumenbreite Streifen Eigelb, Petersilie, rothe Rüben, Eiweiß, und so fahre man fort, bis man ganz herunter ist. Nun streuet man fein gehackte Chalotten und fein gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber, und fängt dann von dem Kopf-Ende an, ihn aufzurollen, wickelt ihn aufgerollt in eine Serviette und bindet auf beiden Seiten sie recht fest, so daß er recht stram darin ist. Darnach giebt man in eine Casserolle halb Essig halb Wasser, einen guten Theil Chalotten, Nelken-

und schwarzen Pfeffer, etwas Salz und läßt den Aal hierin eine Stunde kochen. Es muß aber so viele Flüssigkeit darauf seyn, daß er darin bedeckt ist. Nun nimmt man ihn heraus, und da er durch das Kochen etwas lose in der Serviette geworden ist, so bindet man ihn wieder fest, legt ihn zwischen 2 reine Bretter, beschwert ihn mit einem Steine und läßt ihn so erkalten. Wenn man ihn anrichten will, so nimmt man ihn aus dem Tuche und schneidet runde Scheiben davon. Will man die Aal-Roulade in Gallerte anrichten, so giebt man, nachdem der Aal in Scheiben geschnitten, Consomme, (Seite 9 № 23.) worin etwas Dragon-Essig oder Zitronensäure sich befindet, darüber. Man kann auch die in XII. № 39. beschriebene kalte Sardellensauce dazu geben.

№ 5. Aal in Gallerte.

Wenn der Aal gereiniget ist, schneidet man ihn in Stücken, legt selbige einige Augenblicke in kochendes Wasser, nimmt sie wieder heraus, und setzt sie dann mit 2 Theilen Jüs (Seite 8), 1 Theil recht scharfen Weinessig und 1 Theil Franzwein, einigen Chalotten, 1 Lorbeerblatt, Nelken- und schwarzen Pfeffer und Salz zu Feuer. Wenn die Aale gar sind so nimmt man sie aus der Sauce, gießt selbige durch ein Sieb, und wenn sie sich gehörig gesetzt hat, klärt man sie ab, und giebt den Tages vorher von 4 Kälberfüßen gekochten und vom Fette und Bodensatze gereinigten Stand, der unter Kalbfleisch № 1. angezeigt, dazu, und setzt es nochmals zu Feuer. Wenn es wieder kocht, so versucht man wegen des Salzes und der Säure, sollte es nicht sauer genug seyn, so drückt man noch den Saft von einer Zitrone dazu, und klärt es dann mit dem Weißen von 4 Eiern. Nun läßt man 2 Anrichte-Löffel voll von dieser Gallerte durch einen Geleebeutel in eine Form laufen, und ist diese erkaltet, so legt man einige Zitronen-Scheiben und den Aal darauf, und die übrige Gallerte gießt man noch darüber. Wenn alles gehörig kalt

und steif geworden ist, so hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, damit die Gallerte sich löse, deckt eine Schüssel darauf und kehrt sie um.

№ 6. Aal in Gallerte auf andere Art.

Man reinigt und wäscht, 2 — 3 dicke Aale, schneidet sie in fingerlange Stücke, setzt sie mit 3 Theilen Wasser und 1 Theil sehr guten Weinessig, Salz, einigen Nelken- und schwarzen Pfeffer, 6 Stück Chalotten, Muscatenblüthe, 1 Lorbeerblatt zu Feuer, und läßt ihn damit ¼ Stunde kochen. Darauf gießt man die Brühe durch ein Sieb, legt den Aal wieder hinein, läßt ihn darin erkalten, und hebt alles Fett davon ab. Nun nimmt man den Aal auch heraus, giebt zu der Brühe die Gallerte von 6 Kalbsfüßen, die aber auch vom Fette und Bodensatze befreit seyn muß, setzt dies auf's Feuer, und wenn es anfängt zu kochen, thut man das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern hinzu, und läßt es hiemit aufkochen. Man schäumt es nun ab und giebt es einigemale durch einen Geleebeutel. (Findet man die Brühe während des Kochens nicht sauer genug, so kann man noch den Saft von 1 — 2 Zitronen dazu drücken). Ist dieses geschehen, so läßt man etwas Gallerte in eine Schüssel oder in eine Form laufen, legt darauf einige Zitronenscheiben, dann den Aal, dann Gallerte, dann Aal und Gallerte, und so fort, bis beides verbraucht ist. Beim Anrichten muß man die Form einen Augenblick in warmes Wasser tauchen, damit die Gallerte sich löse, aber zu warm darf sie nicht werden, weil sie sonst flüssig wird.

№ 7. Hecht blau zu kochen.

Nachdem der Hecht ausgenommen und gewaschen, legt man ihn auf eine Schüssel und gießt ¼ Stunde vorher, ehe man ihn kochen will, Weinessig darauf. Dann legt man ihn in kochendes Wasser, worin Salz, 1 — 2 Lorberblätter, einige Chalotten und Nelken-

Pfeffer sich befinden, läßt ihn gar kochen, und giebt die in XII. № 33. beschriebene Petersilien-Sauce, oder geschmolzene Butter, fein gehackte Petersilie, auch Essig und Oel, jedes allein dabei.

№ 8. Hecht auf der Schüssel.

Man schuppt und reiniget den Hecht, wäscht und trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab, schneidet ihn in 3 Finger breite Stücke, legt jedes Stück, eins neben das andere auf eine Schüssel, und giebt zwischen jedes Stück nicht zu kleine Stücke frischer Butter. Nun hackt man einige ausgewässerte Sardellen mit einer Chalotte und etwas Butter ganz fein, füllt 2 — 3 Löffel voll guter Jûs (Seite 8) dazu, rührt es durch ein Sieb, giebt noch den Saft einer halben Zitrone, wie auch etwas Muscatenblüthe, gestoßenen Pfeffer und Salz dazu und gießt es dann auf den Hecht. Diesen setzt man mit der Schüssel in eine Tortenpfanne, legt unten und oben Feuer und läßt ihn, unter öfterm Begießen, in einer halben Stunde bei gelindem Feuer gar werden. Man muß die Stücke mitunter umwenden, damit sie sich nicht ansetzen.

№ 9. Hecht auf dem Roste gebraten.

Hiezu darf man die Hechte nicht leichter als 1 ℔ schwer nehmen. Sind sie noch etwas größer, so ist es desto besser. Nachdem selbige recht rein geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, spaltet man sie in der Mitte durch, nimmt das Rückgrat heraus, schneidet den Kopf ab, kerbt sie etwas ein, und streuet Salz darüber, womit sie eine Zeitlang liegen müssen. Dann schwitzet man einige fein gehackte Chalotten und fein gehackte Petersilie in einem guten Theil Butter, legt den Hecht hinein, giebt einige Löffel voll Dragon-Essig darauf, und wendet ihn gut in der Butter um. Nun legt man ihn auf den Rost, und bratet ihn gar. Während des Bra-

tens bestreicht man ihn einigemale, vermittelst einer Feder, mit der Butter, worin der Hecht umgewendet ist. Dann macht man zur Sauce ½ Löffel voll Mehl in Butter braun, gießt so viele Jûs (Seite 8) als man Sauce bedarf, darauf, auch giebt man Zitronensaft nach Geschmack und gestoßenen Pfeffer hinzu, läßt es zusammen aufkochen, versucht nach Salz und richtet die Sauce über den Hecht an.

№ 10. Gespickter Hecht.

Von dem Hechte wird, nachdem er geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, die Haut, die am Rücken sitzt, abgelöset, und dieser mit feinem Speck gespickt. Dann giebt man ein Stück Butter in eine Casserolle, schneidet eine Chalotte dazu, und läßt sie hellbraun werden, legt nun den Fisch hinein, giebt unten und oben Feuer, und läßt ihn, unter fleißigem Begießen in einer halben Stunde gar werden. Dann macht man eine Sauce von etwas in Butter braun gemachtem Mehl, Jûs, Zitronensaft und etwas Muscatenblüthe, läßt es zusammen aufkochen. Beim Anrichten gießt man einige Löffel voll über den Hecht, die andere giebt man dabei.

№ 11. Gespickter Hecht mit Sardellen-Sauce.

Man schuppt und reinigt einen nicht zu kleinen Hecht, löset die Haut vom Rücken und spickt ihn, bindet dann Kopf und Schwanz zusammen und macht ihn in einer Fisch-Braise, wie Seite 109 № 1. beschrieben, gar. Alsdann rührt man 6 Loth Butter mit ½ Löffel voll Mehl eben, giebt ¼ ℔ gut ausgewässerte fein gehackte Sardellen und nach und nach so viele Bouillon, als man Sauce nöthig hat, hinzu, setzt es auf's Feuer und rührt es gut auseinander, und wenn es eben gekocht hat, so nimmt man es herunter und rührt es durch ein Sieb, setzt es dann wieder auf's Feuer, und giebt noch hinzu den Saft,

der sich unter dem Fische befindet, wovon man aber alles Fett abnehmen muß, 4 Loth Kappern, etwas Zitronenschale, wie auch 1 Scheibe davon, 1 Glas Rheinwein, etwas Muscatenblüthe, und läßt alles nochmals aufkochen. Sollte die Sauce zu dünne seyn, so rührt man sie mit einigen Eigelb ab. Man richtet nun die Fische an, und giebt einige Löffel voll von der Sauce darüber, die andere aber dabei.

№ 12. Hecht, gebraten am Spieße.

Nachdem man einen vierpfündigen Hecht geschuppt, gewaschen und einigemal eingekerbt hat, streuet man Salz darüber und läßt ihn eine halbe Stunde darin liegen. Nun trocknet man ihn ab, löset die Haut vom Rücken und spickt ihn. Dann sticht man den Spieß der Länge nach durch den Kopf und Leib des Hechts, so daß er am Rückgrat herunter liegt, bindet den Kopf und Schwanz fest, und an der einen Seite des Rückgrates sticht man mit einer Packnadel, worin sich feiner Bindfaden befindet, von inwendig hinein und über das Rückgrat hinüber von innen wieder heraus, und bindet ihn so fest, als wenn man einen Hasen am Spieße befestigte. Dann giebt man Butter, in die Bratpfanne, und läßt ihn, unter fleißigem Begießen, in einer halben Stunde gar werden. Man giebt dabei eine Sardellen-Sauce mit Kappern. In XII. № 41. beschrieben.

№ 13. Farcirter Hecht.

1½ pfündige Hechte werden geputzt und gewaschen. Dann löset man das Fleisch von beiden Seiten ab, doch so, daß der Kopf und Schwanz am Rückgrate des Hechtes sitzen bleibt, und sucht alsdann aus dem abgelöseten Fleische alle kleinen Gräten heraus. Nun schwitzet man dieses mit ¼ ℔ Butter und einer fein gehackten Chalotte einige Minuten, legt es darnach auf ein Brett, daß es kalt werde, und hackt es dann mit 4 Loth Rindermark oder guten Speck ganz fein.

Nun nimmt man 3 bis 4 Loth in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Weißbrod-Krumen, von 3 Eiern das Gelbe, 2 ganze Eier, etwas Muscatenblüthe und Salz dazu, rührt es gut durch, und giebt mit der Farce dem Fische seine gehörige Form wieder, bestreicht ihn dann mit geschlagenem Ei und wendet ihn in gestoßenem Zwieback um. Dann thut man in eine Casserolle Butter und etwas Speckscheiben, legt den Fisch darauf, macht unten und oben gelindes Feuer und läßt ihn, unter öfterem Begießen in einer halben Stunde gar werden. Man giebt eine Austern- oder Trüffeln-Sauce dazu. Auch kann man, statt das Hechtfleisch in Butter zu schwitzen, es roh nehmen, dann giebt man ein Viertel-Pfund fein gehacktes Kalbfleisch dazu, und ein Viertel-Pfund Butter wird mit einer fein gehackten Chalotte geschwitzt.

№ 14. Farcirter Hecht auf andere Art.

Hiezu muß man wenigstens einen dreipfündigen Hecht nehmen. Nachdem er recht sauber geschuppt und gewaschen ist, schneidet man ihn im Rücken auf, nimmt das Rückgrat und die Eingeweide sorgfältig heraus, wäscht ihn recht rein und trocknet ihn mit einem Tuche aus. Dann schneidet man inwendig, wo das Rückgrat gesessen, so viel wie möglich das Fleisch heraus, hackt solches mit ½ ℔ ausgewässerter Sardellen, 1 Chalotte, 6 Loth Rindermark oder Speck recht fein, rührt dann ein Viertel-Pfund Butter mit 4 Eidottern zu Schaum, giebt den gehackten Fisch, 3 ganze Eier, einen in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel, eine Hand voll geriebener Semmel-Krumen, etwas gestoßene Muscatenblüthe, Pfeffer und fein gehackte Petersilie dazu. Dann bürstet und wäscht man ein Viertel-Pfund Trüffeln ganz rein, schneidet solche in kleine Würfeln, und thut auch selbige nebst 2 — 3 Löffeln voll Jüs (Seite 8) zu der Masse. Nun rührt man alles gut durch, versucht nach Salz, füllt alsdann diese Farce in den Hecht und nähet ihn am Rücken mit starkem

Zwirn weitläuftig wieder zu, nur muß man so tief fassen, daß das Fleisch nicht ausreißt. Darnach giebt man auf eine Schüssel, worauf man ihn zu Tisch geben kann, ein gutes Stück Butter, etwas gute Bouillon, einige Scheiben rohen Schinken, ganze Nelken, Chalotten und 1 Petersilienwurzel. Bindet nun den Schwanz und Kopf des Hechts zusammen und legt ihn auch darauf. Alsdann setzt man die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt unten und oben Feuer, und läßt ihn, unter fleißigem Begießen, in 1 Stunde gar backen. Man giebt eine Austern-Sauce dabei. Wenn man den Hecht anrichten will, so schneidet man den Faden heraus und nimmt den Schinken davon, begießt ihn dann mit etwas Sauce, und die übrige giebt man in einer Sauciere dabei.

№ 15. Hecht mit Bechamelle.

Der Hecht wird, nachdem er geschuppt und gewaschen ist, in der Mitte der Länge nach gespaltet, das Rückgrat und die Gräten heraus genommen und in Stücken geschnitten. Dann läßt man ihn in Salz und Wasser, worin einige Lorbeerblätter, Zwiebeln und 8 bis 10 Pfefferkörner gegeben, gar kochen, legt ihn nun auf ein Sieb, daß alles Wasser davon ablaufe. Nun legt man ihn in eine Casserolle, giebt eine Bechamelle (Seite 11 beschrieben) darüber, und läßt sie recht heiß werden aber nicht kochen. Sollte man keine Bechamelle vorräthig haben, so setzt man ein Stück frische Butter auf's Feuer, schneidet etwas rohen Schinken in feine Stücke, legt ihn zu der Butter, läßt es zusammen durchschwitzen, und giebt dann etwas Kälberbraten-Jus noch dazu. Wenn es geschmolzen, so gießt man süßen Rahm und ein wenig Mehl mit Milch angerührt hinzu, und läßt es zusammen kochen.

№ 16. Hecht mit Caviar.

Der Hecht wird, nachdem er ausgenommen und gewaschen, blau abgekocht. Den Caviar rührt man

mit gutem Provencer Oel, einer Prise gestoßenen Pfeffer und dem Safte einer halben Zitrone ganz klein. Dann giebt man unter beständigem Rühren noch so vieles Oel hinzu, daß es flüssig wird. Sollte es nicht sauer genug seyn, so drückt man noch Zitronensaft hinzu. Nun richtet man den Hecht auf einer Schüssel an und giebt die Sauce dabei.

Filetts von Hecht werden eben so bereitet wie bei Barsch № 48. angegeben.

№ 17. Karpfen blau zu kochen.

Will man den Karpfen blau kochen, so schuppt man ihn nicht, nimmt ihn aber sorgfältig aus, damit man die Galle nicht zerdrückt, hebt dann Leber und Milch auf und wäscht ihn ab. Nun theilt man ihn in der Länge durch und schneidet ihn in beliebige Stücke. Eine Viertel-Stunde ehe man ihn kochen will, begießt man ihn mit Weinessig, wovon er blau wird. Dann setzt man Wasser auf's Feuer, worin man Salz gegeben, auf jedes Pfund Karpfen eine Handvoll gerechnet, thut noch hinzu einige Lorbeerblätter, einige Chalotten, etwas Nelken- und schwarzen Pfeffer, und wenn das Wasser kocht, so giebt man den Karpfen nebst dem Eingeweide hinein, läßt ihn einige Minuten kochen, und hebt ihn behutsam mit einer Schaumkelle heraus. Man giebt eine Meerrettig-Sauce, in XII. № 27. a. beschrieben, oder geschmolzene Butter dazu.

№ 18. Karpfen auf dem Roste.

Nachdem der Karpfen, der nicht zu klein seyn muß, abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, spaltet man ihn in der Länge nach durch und trocknet ihn rein ab. Nun macht man eine Marinade von gehackten Chalotten, etwas Provencer-Oel, dem Saft einer Zitrone, Wein, auch Salz, gehackter Petersilie und Dragon, rührt es durch und läßt es auf dem Feuer lauwarm werden, gießt es dann über den Karpfen, worin er einen halben Tag, bei öfterm Um-

wenden, liegen muß. Dann legt man ihn auf den Rost, läßt ihn, bei starkem Kohlenfeuer und unter öfterm Bestreichen mit der Marinade, in einer Viertel-Stunde auf beiden Seiten gar werden. Man dreht ihn aber oft um, damit die Marinade recht einziehe. Nun schwitzt man einige Chalotten in guter frischer Butter und giebt noch Jüs, 1 Glas Wein und Zitronensaft nach Geschmack dazu. Das Eingeweide der Karpfen kocht man in gesalzenem Wasser, mit einer Zwiebel und Gewürtz versehen, gar. Man nimmt es dann aus dem Wasser, legt es in die kochende Sauce, läßt es einmal darin aufkochen und richtet sie nun über die gebratenen Karpfen an.

№ 19. Karpfen in der Tortenpfanne.

Sobald der Karpfen gereinigt ist, legt man ihn auf eine Schüssel und biegt ihn nach dieser rund, bestreuet ihn mit Zwiebacks-Krumen und giebt einige Löffel voll sehr gutem Provencer-Oel oder ein Stück Butter, etwas Essig, wie auch etwas Wasser, gestoßenen Pfeffer, einige Chalotten und gehackte Petersilie, auch Salz dazu, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt unten und oben gelindes Feuer und läßt ihn in einer kleinen Stunde gar backen.

№ 20. Karpfen mit der Orangen-Sauce.

Nachdem der Karpfen geschuppt, rein gemacht und gewaschen ist, schneidet man ihn in Stücken, setzt ihn mit halb Bier, halb Rothwein, einigen Gewürtz-Nelken, einem kleinen Stück Butter, Salz und etwas Zucker zu Feuer und läßt ihn kurz einkochen. Dann hat man von einer bittern Orange die Schale ganz fein ab- und in kleine Stücke geschnitten und in kochendem Wasser einigemale abkochen lassen. Man gießt alsdann auf die Schale Rothwein, und läßt solche damit einkochen. Nun schwitzt man Mehl in

Butter, thut die eingekochte Orangenschale, wie auch den Saft der Orange, und ein Glas Rothwein zu dem geschwitzten Mehle, rührt es gut durch und giebt es zu der Fisch-Sauce, womit es nochmals aufkochen muß, dann versucht man nach Zucker und Salz und richtet den Fisch an.

№ 21. Karpfen mit Rothwein.

Der Karpfen wird, wie gewöhnlich, rein gemacht und in Stücken geschnitten. Dann schwitzt man Mehl in Butter braun, thut es in eine Casserolle, und giebt 3 Theile Rothwein, 1 Theil Jüs (Seite 8), einige Nelken, einige Chalotten, etwas Zitronenschale, eine Stange Canehl, Salz und etwas Zucker dazu. Nun trocknet man den Karpfen ab, legt ihn in die Sauce, und läßt ihn, so lange bis er gar ist, darin kochen. Alsdann verdünnt man das Blut mit etwas Rothwein, giebt noch einige Zitronenscheiben zu dem Fische, rührt ihn mit dem Blute ab, und richtet ihn an.

№ 22. Karpfen mit der Biersauce.

Nachdem der Karpfen geschuppt und abgewaschen ist, sticht man ihn mit einem spitzen Messer in den Schwanz und hebt das daraus fließende Blut auf. Nun schneidet man ihn auf und nimmt das Eingeweide heraus und auch das am Rückgrate befindliche Blut, welches man zu dem andern giebt. Dann spaltet und wäscht man ihn, ist es ein kleiner Karpfen, so schneidet man jede Hälfte nur einmal durch, ist er aber größer, so muß man mehrere Stücke davon schneiden. Alsdann legt man ihn in eine Casserolle, giebt einige geschälte und in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 6 Gewürz-Nelken, 6 Nelken- und 6 schwarze Pfeffer-Körner und etwas Salz hinzu. Nun gießt man so vieles Weiß- oder nicht zu bitteres Braun-Bier darauf daß er so eben damit bedeckt ist. Legt dann einen porcelainenen Teller darauf, damit der Fisch fest liegt, und läßt ihn eine Viertel-Stunde

kochen, nimmt dann den Karpfen heraus, legt ihn auf eine Schüssel und deckt ihn zu. Nun macht man etwas Mehl in Butter braun, giebt es nebst einem Stück Butter und etwas Zucker zu der Sauce und läßt sie damit rund kochen, dann gießt man zu dem Blute etwas Weinessig oder Zitronensäure, und rührt die Sauce damit ab. Sie darf aber mit dem Blute nicht wieder kochen, sonst gerinnet sie.

№ 23. Karpfen mit der Bier-Sauce auf andere Art.

Der Karpfen wird beim Anrichten eben so behandelt, wie in der vorhergehenden Nummer gesagt. Nachdem er in Stücken geschnitten, legt man ihn, nebst Leber und Milch und einem kleinen Stück Butter in eine Casserolle, und giebt in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Gewürz-Nelken, auch Nelken- und schwarzen Pfeffer und Salz dazu. Dann gießt man halb Weißwein, halb Bier so viel darauf, daß er eben damit bedeckt ist, deckt einen Teller fest darauf, daß er nicht in die Höhe koche, und läßt ihn eine Viertel-Stunde schnell einkochen. Nun schwitzet man einen kleinen Löffel voll Mehl in einem guten Stück Butter, thut noch ein Viertel-Pfund gut ausgewässerter und fein gehackter Sardellen, wie auch eine Hand voll Kappern und etwas Zitronensaft dazu, und läßt es zusammen einigemale durchschwitzen. Alsdann richtet man den Karpfen auf einer Schüssel an, giebt das Mehl zur Sauce und auch das Blut, welches mit etwas Wein verdünnt ist, hinzu, läßt sie, unter beständigem Rühren, aufkochen, und giebt sie dann über die Karpfen.

№ 24. Paupiettes von Karpfen.

Der Karpfen, welcher nicht zu klein seyn muß, wird gereinigt, wie schon mehrmals angezeigt. Dann spaltet man ihn in der Länge nach durch, nimmt

die Gräten heraus, und löset die Haut ab. Nun schneidet man so viel von dem dicken Fleische des Karpfen ab, wie man zur Farce nöthig hat, sucht auch noch das gute, am Kopfe und an den Gräten befindliche Fleisch, ab und macht davon eine Fischfarce, wie beim Hecht № 13 beschrieben. Dann bestreicht man eine jede Hälfte des Karpfens mit Eigelb, und legt von der Farce einen kleinen Finger hoch darauf, rollt jede auf, umwindet sie mit Zwirnfaden, oder steckt einen kleinen Spieß von Holz darin. Nun legt man beide Hälften in eine gute Fischbraise, wie Seite 109 № 1. angegeben, und macht sie in einer halben Stunde bei gelindem Feuer gar. Man giebt eine Sardellen- oder Austern-Sauce dazu, wozu man den Satz der Braise, doch ohne Fett, mit benutzt.

№ 25. Gefüllter Karpfen.

Hiezu muß man große Karpfen nehmen, und nachdem man sie geschuppt und gereiniget hat, schneidet man auf der einen Seite das Fleisch herunter, macht davon eine Fisch-Farce, wie in № 13. beschrieben, bestreicht die abgeschnittene Seite des Fisches mit Eigelb und giebt dem Karpfen mit der Farce die gehörige Form wieder. Nun bestreicht man ihn abermals mit Ei und bestreuet ihn mit Semmelkrumen. Man kann ihn oben einkerben oder auch ihm mit einem kleinen Löffel die Form der Schuppen geben. Dann giebt man auf eine Schüssel geschmolzene Butter nebst einigen Scheiben guten Speck und einige Scheiben rohen Schinken, auch etwas gute Bouillon, legt den Karpfen mit der Seite, wo das Fleisch sitzt darauf, begießt die obere Seite mit der geschmolzenen Butter und setzt ihn in eine Tortenpfanne. Man legt nun unten und oben Feuer und läßt ihn, unter fleißigem Begießen in einer halben Stunde gar werden. Eine Sardellen- oder Austern-Sauce giebt man dabei.

№ 26. Karpfen in Gallerte.

Zu 2 Stück zweipfündigen Karpfen nimmt man 2 gut gereinigte Kalberfüße, hackt sie mehreremale ein, und giebt ein gutes Quartier Wasser darauf, schäumt sie gut ab und läßt sie so lange kochen bis nur noch ½ Quartier Stand darauf ist. Wenn man nun den Karpfen so zubereitet hat, als wenn man ihn blau sieden wollte, so legt man ihn in eine gut verzinnte Casserolle, giebt den Stand von den Kalbsfüßen, ½ Quartier Wasser, ½ Quartier Weinessig, 1 Lorbeerblatt, 3 — 4 Chalotten, einige Nelken, etwas schwarzen Pfeffer und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack dazu, und läßt ihn in einer Viertel-Stunde gar kochen. Man nimmt nun die Karpfen heraus, und will man sie aufbewahren, so thut man sie in einen Topf, will man sie aber gleich gebrauchen, in eine Form, und legt aber immer Zitronenscheiben dazwischen. Dann klärt man die gekochte Gallerte mit Eiweiß, wie Seite 4 № 9. beschrieben, und wenn sie sich gehörig gesetzt hat, so giebt man sie durch ein Sieb; oder eine Serviette, die man über einen umgedrehten Stuhl festgebunden hat und gießt sie dann über den Karpfen.

№ 27. Frischen Lachs zu kochen.

Der frische Lachs wird, nachdem er ausgenommen und gewaschen ist, in 2 Finger breite runde Stücke geschnitten, dann auf eine Schüssel gelegt und mit Weinessig übergossen, worin er eine Viertel-Stunde liegen bleibt. Nun wird Wasser aufgesetzt, worin man Salz gegeben, auf jedes Pfund Lachs, wenn man ihn warm zur Tafel geben will, eine Handvoll gerechnet, soll er aber kalt gegessen werden, so muß man weniger Salz nehmen, weil der Lachs in dem Wasser kalt werden muß. Dann giebt man noch in das Wasser einige Zwiebeln, Nelken- und schwarzen Pfeffer, ein oder zwei Lorbeerblätter, Essig nach Geschmack; man kann auch statt des Essigs

so vielen Weißwein und eine ganze Zitrone in Scheiben geschnitten, dazu nehmen, die Zitrone muß aber recht reif seyn. Wenn das Wasser anfängt zu kochen, so legt man den Lachs nebst dem Eingeweide hinein, und läßt ihn in 10 Minuten langsam gar kochen. Das oben aufkochende Fett wird mit einem Löffel rein abgefüllt. Wird er warm gegessen, so giebt man Essig und geschmolzene Butter dabei, soll er aber kalt gegeben werden, die in XII. № 13. beschriebene Sauce.

№ 28. Frischer Lachs auf dem Roste gebraten.

Nachdem der Lachs geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird er in fingerdicke Stücke geschnitten. Nun legt man ihn auf eine Schüssel, bestreuet ihn mit etwas Salz und begießt ihn mit Dragon-Essig. Sollte man den nicht vorräthig haben, so nimmt man gewöhnlichen, giebt dann aber einige fein gehackte Chalotten dazu und läßt ihn eine Stunde darin liegen. Dann wendet man ihn in Provencer-Oel um und bestreuet ihn mit Pfeffer und läßt ihn auf nicht zu schwachem Kohlenfeuer, auf einem mit Speck bestrichenen Roste, gar braten, wendet ihn auch während des Bratens einigemale um, und bestreicht ihn vor dem Umwenden mit etwas Provencer-Oel. Man kann eine Austern-Sauce oder Kraft-Sauce mit mit Kappern, wie in XII. № 25 beschrieben, dabei geben. Soll er kalt gegessen werden, so legt man ihn in Consomme, (Seite 9 № 23), wozu man etwas Dragon-Essig gegeben, oder den Saft einer Zitrone gedrückt hat.

№ 29. Frischer Lachs auf dem Roste gebraten, auf andere Art.

Der Lachs wird gehörig gereiniget und geschnitten, wie vorher gesagt. Dann macht man eine

Marinade von Petersilie, Chalotten, ausgewässerten Sardellen, Kappern, Dragon, alles fein gehackt, und etwas fein gestoßenem schwarzen Pfeffer. Dann schmilzt man einen guten Theil frischer Butter, giebt die gehackten Ingredienzien und Zitronensaft so viel, daß es sauer genug ist, dazu, setzt es alles auf's Feuer, und wenn es warm ist, legt man den Lachs hinein, und läßt ihn unter fleißigem Umwenden 2 Stunden darin liegen. Dann bestreicht man einen Rost mit Speck und bratet ihn auf gutem Kohlenfeuer, unter öfterm Bestreichen, vermittelst einer Feder, mit der Marinade, auf beiden Seiten in einer kleinen Viertel-Stunde gar. Zur Sauce nimmt man die übrig gebliebene Marinade, giebt noch hinzu 2 Glas Franzwein, einige Löffel voll guter Jüs (Seite 8. № 21.) und läßt es zusammen aufkochen. Findet man die Sauce nicht sauer genug, so drückt man noch etwas Zitronensaft hinzu.

№ 30. Fricandon von Lachs.

Man nehme hiezu ein beliebiges großes Stück, theilet es und schneidet die obere Haut herunter. Dann wird es gespickt, und in der, Seite 109 № 1., beschriebenen Fisch-Braise in einer kleinen halben Stunde gar gemacht. Man giebt die in XII. № 12. beschriebene Sauce dabei.

№ 31. Paupiettes von Lachs.

Bei der Zubereitung dieser Paupiettes verfährt man eben so, wie bei dem Karpfen angezeigt. Man giebt aber eine Kräuter- oder Kappern-Sauce dazu.

№ 32. Lachs zu räuchern.

Der Lachs wird, nachdem er ausgenommen und der Kopf abgeschnitten, in 2 Theile, der Länge nach, gespalten. Alsdann wäscht und trocknet man ihn rein ab und schneidet ihn auf der Seite, wo die

Schuppen sitzen, in der Mitte, der Länge nach, einmal ¼ Zoll tief ein. Nun reibt man ihn mit pulverisirtem Salpeter und gestoßenem Pfeffer auf beiden Seiten ein, bis daß es schäumt, nimmt noch einige Hand voll Salz, womit er ebenfalls eingerieben wird, jedoch hüte man sich, nicht zu vieles Salz zu nehmen, weil er nur blos einen lieblichen Geschmack davon erhalten muß. Dann legt man beide inwendige Seiten wieder zusammen, legt ihn 4 — 5 Tage in eine Molle, und begießt ihn während dem täglich einigemale mit der darunter gelaufenen Salzsöle. Nachdem hängt man ihn an einen Bindfaden, welcher da, wo der Kopf gesessen, durchgezogen ist, dicht vor den Rauchfang, damit er schnell, in 2 — 3 Tagen geräuchert werde. Man sehe aber öfters darnach, weil er sonst leicht zu trocken werden könnte.

№ 33. Lachs-Forellen.

Nachdem sie rein gemacht, werden sie mit etwas Salz bestreuet und mit Essig übergossen, dann mit eben dem Gewürze, wie der Lachs gekocht, nur muß man sich beim Kochen in Acht nehmen, denn er wird sehr leicht gar. Man giebt geschmolzene Butter und Petersilie, auch Essig und Oel dabei.

№ 34. Forellen zu kochen.

Will man die Forellen blau kochen, so verfährt man eben so, wie bei Zubereitung des Hechtes angezeigt. Dann giebt man sie in kochendes Wasser, worin einige Chalotten, auch Nelken- und anderer Pfeffer und 1 Lorbeerblatt befindlich, und läßt sie, wenn es große Forellen sind, in 10, und sind es kleine in 6 Minuten gar kochen. Man giebt geschmolzene Butter, Weinessig und gehackte Petersilie, jedes allein dabei.

№ 35. Forellen in Consommé.

Diese werden eben so behandelt, wie bei dem vorhergehenden angezeigt, nur werden sie nicht rund-

zusammen gebunden, sondern wenn sie gar sind, wird der Leib auseinander gebogen, und platt, so daß der Rücken oben ist, auf eine Schüssel gelegt. Man giebt dann zu einer, Seite 9 beschriebenen guten Consomme, Dragon-Essig oder Zitronensäure nach Geschmack, und gießt davon so viel über die Forellen, daß sie damit bedeckt sind.

№ 36. Neunaugen zu braten und zu mariniren.

Die Neunaugen werden in ein Geschirr mit ein paar Hand voll Salz geworfen, daß sie sich darin todt laufen. Dann wischt man sie mit einem reinen Tuche ab, bestreicht sie mit Butter und brät sie bei starkem Kohlenfeuer auf dem Roste gar. Man kehrt sie aber um. Dann kocht man Essig auf, worin etwas Salz, Lorbeerblätter, Nelken- und schwarzer Pfeffer und 1 bis 2 Chalotten sich befinden, läßt ihn erkalten, legt die Neunaugen dann in einen Stein-Topf und gießt den Essig darüber. So kann man sie mehrere Wochen conserviren. Will man sie warm essen, so giebt man, nachdem sie auf dem Roste gar geworden sind, die in XII. № 13. beschriebene Sauce dabei.

№ 37. Karauschen.

Nachdem die Karauschen geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, schneidet man sie in Stücken, kocht sie in gesalzenem Wasser, worin Gewürz und Zwiebeln, gar. Man giebt die in XII № 8. beschriebene Butter-Sauce mit Rahm dabei.

№ 38. Gebratene Karauschen

Wenn selbige gehörig gereiniget und in Stücken geschnitten sind, legt man sie einige Stunden, ehe man sie braten will, in Salz, trocknet sie dann ab und wendet sie in geschlagenem Ei und Zwiebacks-Krumen um. Man bäckt sie in heißer Butter auf

beiden Seiten hellbrau, richtet sie an und giebt die in XII. № 20. beschriebene Kappern=Sauce oder auch Zitronensaft dabei.

№ 39. Schleien mit Specksauce.

Da man von den Schleien mit kochendem Wasser den Schleim herunter schaben muß, so schlägt man sie vorher mit einem Stück Holze auf den Kopf um sie zu tödten, gießt dann das kochende Wasser darüber und schabt schnell, damit die Haut nicht herunter geht, mit einem Messer alle Schuppen und allen Schleim ab, legt sie darauf gleich in kaltes Wasser, wäscht sie ab und schneidet sie in Stücken. Nun thut man sie in kochendes gesalzenes, mit Gewürz und Zwiebeln versehenes Wasser und läßt sie darin gar kochen. Man giebt die in XII. № 50. beschriebene Specksauce dabei.

Man kann die Schleien auch in Butter braten, dann werden sie aber vorher eingekerbt. Auch kann man dieselbe Sauce, aber statt des Specks Butter nehmen, und zuletzt einen guten Löffel voll Kappern dazu geben.

№ 40. Schleien mit Rothwein.

Nachdem die Schleien, wie vorher angezeigt, gereiniget sind, schneidet man sie in Stücken, legt sie in eine Casserolle und giebt darauf 2 Theile Rothwein, 1 Theil Jüs (Seite 8), 1 kleines Lorbeerblatt, 2 — 3 Stück Chalotten, einige Gewürz=Nelken, Zitronenscheiben und Salz, und läßt den Fisch gar kochen. Zuletzt macht man in einem guten Stück Butter einen halben Löffel voll Mehl braun, nimmt die Schleien aus der Sauce, giebt das braune Mehl hinzu, läßt es gut mit durchkochen und gießt sie dann über den Fisch.

№ 41. Schnäpel zu kochen.

Nachdem man die Schnäpel gut geschuppt und ausgenommen hat, schneidet man sie in Stücke, setzt

sie mit kochendem Wasser, worin Gewürz, Salz und Zwiebeln sich befinden, zu Feuer und läßt sie in 5 Minuten gar kochen. Dann giebt man eine braune Kappern-Sauce, die in XII. № 20. beschrieben, dazu.

№ 42. Gebratene Schnäpel.

Gereinigt werden sie eben so wie in voriger Nummer angezeigt. Nun werden sie über den Rücken quer eingeschnitten, aber nicht zu tief, und mit Salz überstreuet, womit man sie einige Stunden liegen läßt, auch einigemale umgewendet, damit das Salz einziehe. Dann trocknet man sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei um und bratet sie in der Pfanne mit Butter auf beiden Seiten in 15 Minuten gar.

Man giebt eine Sardellen-Sauce die in XII, № 40. beschrieben, dabei.

№ 43. Sandart (Zander) zu kochen.

Von dem Sandart werden, vermittelst einer Reibe, die Schuppen herunter gerieben. Man nimmt ihn dann aus, wirft die Kinnladen weg, giebt ihn in kochendes Wasser, worin einiges Gewürz und Zwiebeln befindlich und läßt ihn in einer Viertel-Stunde gar werden. Man giebt geschmolzene Butter, Essig und gehackte Petersilie, auch eine Petersilien-Sauce, wie XII. № 33. beschrieben, dazu.

Filets von Sandart werden eben so bereitet, wie in № 48. bei Barsch angegeben.

№ 44. Sandart mit Austernsauce.

Nachdem der Sandart gehörig gereiniget und gewaschen ist, löset man auf einer Seite die Haut ab, spickt ihn und läßt ihn in der, Seite 109 № 1. beschriebenen Fischbraise in einer kleinen halben Stunde gar werden. Man giebt die in XII. № 2. beschriebene Austern-Sauce dabei.

№ 45. Sandart mit Senf=Sauce.

Wenn der Sandart gehörig gereiniget ist, schneidet man ihn in Stücken, giebt ihn in kochendes gesalzenes Wasser, worin Gewürz und Zwiebeln befindlich, und läßt ihn gar kochen. Man giebt die in XII. № 46. beschriebene Senf=Sauce dabei.

№ 46. Barsche zu kochen.

Die Barsche werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, und dann in Stücken geschnitten und mit eben demselben Gewürze, wie die Karpfen, in gesalzenem Wasser in 10 Minuten gar gekocht. Man giebt eine Butter=Sauce oder auch geschmolzene Butter, Essig und Petersilie dabei.

№ 47. Barsche zu braten.

Nachdem sie gehörig gereiniget, schneidet man sie in Stücken, kerbt sie fein ein und läßt sie eine Stunde in Salz liegen, trocknet sie dann ab und wendet sie in geschlagenem Ei und Zwiebacks=Krumen um. Nun giebt man Butter in die Pfanne, und wenn sie recht heiß ist, legt man die Barsche hinein und bäckt sie bei schnellem Feuer auf beiden Seiten hellbraun.

№ 48. Filets von Barsche.

Man löset die Haut von dem Barsche, so wie auch das Rückgrat und so viel wie möglich die Gräten heraus, und schneidet ihn in nicht zu große Stücke, die man einkerbt. Dann giebt man in eine Schüssel etwas Weißwein, den Saft einer Zitrone, etwas geschmolzene frische Butter, fein gehackte Chalotten und Salz, legt den Barsch 2 Stunden hinein und wendet ihn auch während dieser Zeit fleißig um. Nun macht man eine Farce von 4 Loth frischer Butter, welche man mit 2 Eigelb zu Schaum rührt, giebt dann die geriebenen Krumen von einem Semmel, wie auch 30 fein gehackte Austern, eine fein ge=

schnittene Chalotte, wie auch etwas Muscatenblüthe hinzu, rührt alles gut durch, und streicht diese Farce in die eingekerbten Fisch-Stücke. Dann überzieht man eine Schüssel inwendig stark mit Butter, legt den Fisch darauf, bestreicht ihn oben mit geschmolzener Butter, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt unten und oben Feuer und läßt den Fisch so gar werden. Zu der Sauce giebt man noch etwas Blanc (Seite 11 № 29.) und einige Eidotter.

№ 49. Barsche in Consommé.

Nachdem man einpfündige Barsche gehörig gereiniget hat, nimmt man sie, nebst dem Rückgrat aus, löset das Fleisch dicht auf der Haut ab, schneidet sie in nicht zu kleine Stücke, kocht sie dann in 2 Theilen Bouillon, 1 Theil Weißwein, einigen Löffel voll Essig, mit 3 — 4 Chalotten, Pfefferkörner und Salz ab. (Hat man keine Bouillon, so kann man auch statt deren Wasser nehmen) und läßt sie darin erkalten. Nun schneidet man gut gewässerte Sardellen ganz fein, giebt einige Löffel voll Kappern und 2 in Scheiben geschnittene Chalotten in 2 — 3 Loth geschmolzener Butter, wie auch so viele Consomme, als man Sauce bedarf dazu, hält es über Feuer und rührt es durch, daß es sich mit einander vereinige, es darf aber nur so eben warm werden, dann drückt man den Saft einer Zitrone dazu, gießt es über die Barsche die man aus der Brühe genommen hat, worin sie gekocht sind, und giebt sie kalt zur Tafel.

№ 50. Brassen zu kochen.

Kann man einen großen 2 — 3 pfündigen Brassen haben, so wird man im Geschmacke sehr viel ähnliches mit dem Karpfen finden. Die kleinen sind zu grätig und daher nicht sehr zu empfehlen. Der Brasse wird nicht geschuppt, nur ausgenommen; ist er groß, getheilt und in handbreite Stücke geschnitten. Da er sehr große Leber hat, so muß man sie sehr

sorgfältig aufheben, und nebst dem Fische in kochendem Wasser, worin die zum Fische gehörigen Gewürze auch Zwiebeln sind, einigemale überkochen lassen. Man richtet ihn dann an und giebt eine Petersilien-Brühe, oder auch, wie zum Karpfen angemachten Meerrettig dazu.

№ 51. Brassen zu braten.

Wenn der Fisch von allen Schuppen gereinigt und gewaschen ist, schneidet man ihn in Stücken, kerbt diese Stücke fein ein, und bestreuet sie mit Salz, worin man sie eine Stunde liegen läßt, wischt solche dann mit einem reinen Tuche ab, kehrt sie in Mehl um, und bratet sie in frischer Butter oder Schmalz auf beiden Seiten hellbraun. Man servirt dazu eine Kappern-Sauce, die in XII. № 20. angezeigt.

№ 52. Alander zu kochen.

Der Alander wird, wenn er groß ist, wie der Karpfen gespalten, blau gemacht und gekocht. Man kann eine Petersilien-Sauce (XII. № 33.) oder kalte Meerrettig-Sauce (XII. № 27. a.) dabei geben.

№ 53. Alander zu braten.

Der Alander wird geschuppt, und wenn es große sind, gespalten, in Stücken geschnitten und einige Stunden vor dem Braten mit Salz bestreuet, dann etwas eingekerbt, in Ei und gestoßenem Zwieback umgekehrt, und in Butter gar gebraten.

№ 54. Schmerlinge zu kochen.

Die Schmerlinge werden blos mit reinem Wasser abgewaschen und dann Essig darüber gegossen, daß sie blau werden. In das Wasser, worin sie gekocht werden, giebt man eben dasselbe Gewürz wie beim

Karpfen, wenn er blau gekocht wird, auch einige Löffel voll Weinessig. Wenn das Wasser kocht, giebt man die Schmerlinge hinein und läßt sie eben damit aufkochen, dann sind sie gut, und nimmt sie nun sogleich aus dem Wasser. Hiezu giebt man geschmolzene Butter, Essig und fein gehackte Petersilie.

№ 55. Schmerlinge mit Weinsauce.

Die Schmerlinge werden, wie Karpfen blau gemacht, und blos mit Wasser und Salz gar gekocht, dann mit der in XII. № 57. beschriebenen Weinsauce zur Tafel gegeben.

№ 56. Grimpen oder Gründlinge zu kochen.

Wenn solche geschuppt und ausgenommen sind, so legt man sie 1 — 2 Stunden in Salzwasser, giebt dann auf eine Schüssel frische Butter, etwas Bouillon, 1 Glas Franzwein, gestoßene Muscatenblüthe, und nimmt nun die Gründlinge aus dem Salzwasser, trocknet sie ab und rangirt sie auf der Schüssel, streuet gestoßene Zwiebacks-Krumen darüber, stellt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt unten und oben Feuer und läßt sie unter fleißigem Begießen in einer Viertel-Stunde gar werden.

№ 57. Dorsch zu kochen.

Wenn die Dorsche geschuppt, ausgenommen, gewaschen und die Kinnladen abgenommen sind, schneidet man sie in Hand breite Stücke. Dann setzt man Wasser und Salz aufs Feuer, und wenn es kocht, so thut man den Dorsch hinein und läßt ihn nur einmal durchkochen, sonst zerfällt er in Stücken. Auch muß man ihn gleich aus dem Wasser, worin er gekocht ist, herausnehmen. Kann man Seewasser ha-

ben, so ist dieses nebst Salz, zum Abkochen des Dorsches sehr zu empfehlen.

Man giebt eine Buttersauce wie in XII. № 8. beschrieben, dabei.

Filets von Dorsch werden eben so bereitet, wie in № 48. bei Barsch angegeben.

№ 58. Kabeliau zu kochen.

Hat man einen sehr großen Kabeliau, so nimmt man so viel davon, als man zu einer Mahlzeit benöthigt ist, und legt ihn 2 Stunden vor dem Kochen in Salzwasser. Alsdann wird er mit kaltem Wasser, Salz, einigen Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und Pfeffer auf's Feuer gesetzt und in einer Viertel=Stunde gar gekocht. Der Kopf muß aber etwas länger kochen. Man giebt ihn mit Senf und Butter oder mit einer Buttersauce mit Petersilie zur Tafel.

Wenn man recht frischen Kabeliau hat, so kann man ihn auf die nämliche Art wie den Sandart, № 44., bereiten, auch die Austern=Sauce dazu anrichten, woran man denn aber noch einige ausgewässerte und sehr fein gehackte Sardellen geben muß.

№ 59. Kabeliau zu braten.

Hiezu nimmt man nur den Schwanz vom Kabeliau, kerbt denselben auf beiden Seiten einigemale ein, bestreuet ihn mit Salz und läßt ihn darin 2 bis 3 Stunden liegen. Alsdann trocknet man ihn ab und wendet ihn in zerlassener Butter und Zwiebacks=Krumen um. Nun legt man ihn in eine Tortenpfanne und backt ihn unter öfterem Begießen in einer halben Stunde gar. Man giebt eine Kappern= oder Gurken=Sauce (XII. № 16, 20.) dazu.

Filets von Kabeliau werden eben so bereitet wie in № 48. bei Barsch beschrieben.

№ 60. Schellfisch zu kochen.

Selbige werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in kochendem Wasser und Salz abgekocht, mit Senf und geschmolzener Butter dann zur Tafel gegeben.

№ 61. Schellfisch zu braten.

Will man den Schellfisch braten, so muß er noch sehr frisch und ganz ungesalzen seyn. Nachdem man ihn gehörig gereiniget und in Stücken geschnitten, wendet man ihn in geschlagenem Ei, Zwiebacks-Krumen und Salz um, giebt Butter in eine Pfanne, und wenn sie recht heiß ist, so legt man den Fisch hinein und bratet ihn auf beiden Seiten bei schnellem Feuer braun. Nun richtet man eine Kappernbrühe, die in XII. № 20. beschrieben, an.

№ 62. Schellfisch auf der Schüssel.

Zu diesem Gerichte muß der Schellfisch vorzüglich frisch seyn. Nachdem man denselben geschuppt und gewaschen, schneidet man ihn in 2 Fingerbreite Stücke, trocknet ihn ab, giebt dann auf eine Schüssel ein gutes Stück frischer ausgewaschener Butter, 2 Glas Rheinwein, 1 Tasse gute Bouillon, Muscatenblüthe, etwas Salz und von einer recht reifen Zitrone einige Scheiben, legt den Schellfisch darauf, streuet Zwiebacks-Krumen darüber, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt unten und oben Feuer, und läßt den Fisch unter fleißigem Begießen in einer halben Stunde gar werden. Zuletzt giebt man noch 50 Stück von den Bärten gereinigte und mit Zitronensaft steif gemachte Austern hinzu. Man richtet dann den Fisch sogleich auf derselben Schüssel, worauf er bereitet, zur Tafel an, damit die Austern nicht hart werden.

Filets von Schellfisch werden eben so bereitet, wie in № 48. bei Barsche angegeben.

№ 63. Stockfisch zu kochen.

Wenn der Stockfisch noch nicht gewässert ist, so geschieht solches auf folgende Weise. Man muß vor allen Dingen dahin sehen, daß der Fisch so weiß als möglich ist. Dann klopft man ihn mit einem platten schweren Stück Holze und legt ihn eine Nacht in weiches Wasser. Nun hat man schon eine starke Lauge von Büchenasche bereitet und abgeklärt. Man giebt den Stockfisch da hinein und läßt ihn so lange darin liegen, bis er weich ist. Ist die Lauge sehr stark, so braucht er nur einige Stunden darin zu liegen, man muß daher oft nachsehen. Ist er nun weich genug, so thut man ihn in weiches Wasser und läßt ihn 30 Stunden darin liegen, gießt aber das Wasser so oft wie möglich ab und giebt frisches darauf, damit die Aschenlauge wieder heraus kommt, so geweicht kann man ihn wohl einige Tage an einem kühlen Orte conserviren. Will man Gebrauch davon machen, so setzt man ihn in kaltem weichen Wasser auf sehr gelindes Feuer und läßt ihn so 2 Stunden weichen. Nach Verlauf dieser Zeit muß aber das Wasser so heiß werden, daß es vor dem Kochen ist. Dann versucht man ob er weich genug ist, legt ihn dann auf einen Durchschlag, und sucht die Gräten und schwarze Haut heraus. Nun giebt man entweder Senf und geschmolzene Butter, oder die in XII. № 8. beschriebenen Butter-Sauce mit Rahm, dazu. Kann man ihn gewässert bekommen, so wird er beim Kochen eben so behandelt, wie vorhin gesagt.

№ 64. Laberdan.

Der Laberdan wird erst 4 Tage in Flußwasser mit etwas klarer Aschenlauge gelegt. Den Abend vor dem Gebrauche wird er heraus genommen, abgewaschen und in reines weiches Wasser gelegt, damit er recht ausziehe. Dann wird er beim Kochen eben so behandelt, als der Stockfisch. Man läßt ihn auf einem Durchschlag gut ablaufen, giebt ein gutes Stück

Butter in eine Casserolle, reibt, wie eine kleine Chalotte groß, frischen Knoblauch, thut ihn nebst einer guten Messerspitze voll Mehl, Muscatenblüthe, Pfeffer und Salz, wie auch 2 bis 3 Löffel voll süßen Rahm dazu. Dieses muß auf gelindem Kohlenfeuer, unter beständigem Rühren, warm werden, und giebt man dann den Laberdan dazu, läßt ihn unter öfterm Umschwenken eine kurze Zeit schwitzen, und richtet ihn dann gleich zur Tafel an, damit sich die Sauce darauf nicht verkoche.

№ 65. Seezungen zu kochen.

Diese werden auf der weißen Seite geschuppt, von der andern aber die Haut abgezogen. Die Floßfedern schneidet man herunter. Dann werden sie in kochendem gesalzenen und mit Gewürz und Zwiebeln versehenen Wasser in 5 Minuten gar gekocht.

Man giebt eine Sauerampfer- oder Kappern-Sauce dazu.

№ 66. Seezungen zu braten.

Sie werden beim Reinmachen eben so behandelt, wie bei den gekochten Seezungen angegeben. Man legt sie 2 Stunden, ehe man sie braten will, in stark gesalzenes Wasser, trocknet sie dann ab und wendet sie in geschlagenem Ei und Zwiebacks-Krumen um. Nun giebt man ein gutes Stück Butter in eine Pfanne, und wenn sie heiß ist, legt man den Fisch hinein und bäckt ihn auf beiden Seiten hellbraun.

№ 67. Schollen zu kochen.

Nachdem die Schollen geschuppt sind, nimmt man sie auf der weißen Seite aus, schneidet die Floßfedern ab, wäscht und legt sie in eine breite Schaale, streuet Salz darauf, gießt Essig darüber, und läßt sie eine Nacht damit stehen, damit das Fleisch, welches gewöhnlich sehr weich ist, etwas här-

ter werde. 2 Stunden, ehe man sie kochen will, nimmt man sie aus dem Essig, stellt sie schräg, damit solcher gehörig ablaufe, giebt sie in kochendes gesalzenes Wasser und läßt sie in 8 — 9 Minuten gar kochen. Dann nimmt man sie gleich aus dem Wasser und giebt eine Specksauce wie in XII. № 50. beschrieben, oder angemachten Meerrettig, wie zum Karpfen, dabei.

№ 68. Schollen zu braten.

Wenn die Schollen gehörig gereiniget, wie vorhin angezeigt, so schneidet man, wenn es große sind, solche in Stücken, legt sie in hartes gesalzenes, mit etwas Essig vermischtes Wasser, und läßt sie 2 Stunden damit stehen, trocknet sie dann ab, kehrt sie in geschagenem Ei und Zwiebacks-Krumen um, backt sie in Schmalz bei schnellem Feuer auf beiden Seiten hellbraun und servirt sie mit Kräuteressig oder Zitronen-Saft.

№ 69. Butten zu kochen.

Nachdem sie gehörig abgeputzt und gewaschen sind, werden sie in Salzwasser, worin einige Zwiebeln und Pfeffer-Körner befindlich, in 10 Minuten gar gekocht. Man kann eine Wein- oder Sauerampfer-Sauce, in XII. № 45, 57. beschrieben, dazu geben.

№ 70. Steinbutte zu kochen.

Dieser Fisch muß sehr sorgfältig gereiniget werden, besonders die Floßfeder, auch legt man ihn mehremale in frisches Wasser, setzt ihn mit kaltem gesalzenen Wasser auf's Feuer und giebt recht Acht, daß er nicht zu weich kocht.

Hiezu gehört eine Sauerampfer-Sauce, die in XII. № 45. beschrieben.

№ 71. Fricandon von Steinbutte mit Sauerampfer-Sauce.

Von einer großen Steinbutte schneidet man aus der Mitte ein Stück von einigen Pfunden, zieht von beiden Seiten die Haut ab, theilt solches auseinander, nimmt alle Gräten heraus und spickt es auf der obern Seite, setzt es in eine gute Fisch-Braise (Seite 109 № 1.) und läßt es unter fleißigem Begießen in einer Viertel-Stunde gar werden. Nun nimmt man dieses aus der Braise, giebt die Sauerampfer-Sauce auf eine Schüssel, legt den Fricandon-Fisch darauf, und hat man Glace (Seite 8), oder Bratenjüs vorräthig, so überzieht man den Fisch damit.

№ 72. Stöhr zu kochen.

Hiezu sind die Mittelstücke von einem Stöhre, der nicht mehr als 50 ℔ wiegt, die besten. Das Fleisch, welches dem Kopfe nahe ist, ist von dunkler Farbe, und auch nicht so zart. Man läßt das Stöhrenfleisch, wenn es die Witterung erlaubt, 3 — 4 Tage hängen, damit es desto mürber wird, dann schuppt und wäscht man es mehreremale und reibt es mit Salz ab, so daß alles Schleimige davon geht, setzt es mit kaltem Wasser zu Feuer und schäumt es gut ab. Dann giebt man Zwiebeln, Nelken- und schwarzen Pfeffer und einige Lorbeerblätter dazu, läßt es langsam gar kochen, salzt es aber erst, wenn es gar ist, weil das Salz das Weichwerden des Fleisches verhindert. Während des Kochens füllt man das Fett fleißig ab, so, daß man durchaus keine Spur mehr davon findet, denn das Fett von diesem Fische ist sehr thranig, und man würde, wenn dieses nicht geschähe, das Fleisch gar nicht genießen können. Ist der Stöhr jung gewesen, so wird das Fleisch in einer Stunde gar, ist er aber schon älter, so kocht es wohl eine halbe bis eine Stunde länger. Nachdem man nun das Fleisch vom Feuer genommen hat, schneidet man beliebige Stücke davon, legt es in eine Schale,

giebt die Sauce, worin es gekocht, durch ein Sieb und wenn sie sich gehörig gesetzt hat, so sieht man nochmals nach, ob sich noch Fett darauf befindet. Ist dies der Fall, so nimmt man es herunter, giebt 6 Glas guten Weinessig dazu und läßt es damit nochmals aufkochen, und gießt dieses behutsam, damit der Bodensatz zurück bleibt, über das Fleisch, und läßt es darin erkalten. Will man Gebrauch davon machen, so nimmt man einige Stücke davon heraus und giebt die in XII. № 13. beschriebene kalte Essigsauce dazu, zu der man aber keine Aepfel angiebt.

Kleine Stöhre, nicht über 1 ℔ schwer, werden mit Gewürz abgekocht, und mit Senf und Butter oder einer Butter=Sauce angerichtet.

№ 73. Stöhre auf dem Roste gebraten.

Hiezu muß man kleine, nicht über 1 ℔ schwere Stöhre nehmen, schneidet Hand breite Stücke davon und legt sie in eine Schale, streuet Salz darauf, und läßt sie 2 Stunden damit stehen. Dann trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl um und bratet sie auf dem Roste unter öfterm Bestreichen mit geschmolzener Butter auf beiden Seiten gar. Man giebt die in XII. № 20. beschriebene braune Kappern=Sauce oder auch in Hälften geschnittene Zitronen dabei. Man kann auch diese kleinen Stöhre, wenn sie geschuppt sind, ganz wie die Neunangen (Seite № 127) zubereiten.

№ 74. Stinte zu kochen.

Man sucht die größten Stinte, die aber noch recht frisch seyn müssen, aus, schuppt sie und zieht mit dem Kopfe das Eingeweide heraus, wäscht sie ab, und giebt sie in kochendes gesalzenes Wasser, läßt sie 2 — 3 Minuten kochen, nimmt sie dann sogleich aus dem Wasser, sonst werden sie zu weich,

und richtet sie mit Senf und Butter, oder einer Petersilien-Sauce an.

№ 75. Stinte zu braten.

Die Stinte werden, nachdem sie rein gemacht, abgetrocknet und in Salz und Mehl umgekehrt sind, in heißer Butter oder Schmalz auf beiden Seiten hellbraun gebacken.

№ 76. Frische Häringe zu braten.

Diese werden eben so zubereitet, wie bei den Stinten angezeigt. Auch kann man sie, nachdem sie gebraten, in Essig, worin Nelken- und schwarzer Pfeffer auch Chalotten sich befinden, legen, und kalt zu Tische geben.

№ 77. Häringe zu mariniren.

Gute Milch-Häringe werden 12 Stunden in Wasser gelegt, dann heraus genommen, die Haut abgezogen, fein eingekerbt und eine Nacht in Milch gelegt. Der Milcher aus den Häringen wird klein gehackt und mit 1 bis 2 Eßlöffeln voll Provencer-Oel klein gerührt, und so viel Essig dazu gegeben, als man Marinade bedarf. Man thut noch hinzu Nelken- und schwarzen gestoßenen Pfeffer und Lorbeerblätter und legt die Häringe hinein. Wenn sie 24 Stunden darin gelegen haben, so kann man solche schon gebrauchen.

№ 78. Gebratene Austern.

Wenn die Austern geöffnet sind, so putzt man die Bärte davon ab, nimmt sie aus der Schale und giebt 6 — 8 Stück in größere Austern-Schalen, die in einigen Haushaltungen vorräthig sind. Sollte dies indeß nicht der Fall seyn, so nimmt man einen porcelainenen Suppenteller, legt eine Auster neben die

andere darauf, gießt das Austern-Wasser auch dazu, und wenn der Teller ganz bedeckt ist, legt man 4 Loth frische Butter, in kleine Stücken geschnitten, darauf herum, streuet Zwiebacks-Krumen und etwas fein gestoßene Muscatenblüthe darüber, setzt den Teller auf einen Dreifuß, giebt glühende Asche darunter, deckt einen Casseroll-Deckel über die Austern, legt auch glühende Asche und einige Kohlen darauf, und läßt die Austern in 5 Minuten gar werden. Die Zwiebacks-Krumen müssen gelbbraun werden und etwas Kruste haben. Dann setzt man den Teller auf eine kleine porcelainene Schüssel, und giebt sie mit in Hälften geschnittenen Zitronen zu Tische.

№ 79. Hummer zu kochen.

Die Hummer werden gewaschen und die Oeffnung die sich unter dem Schwanze befindet mit einem kleinen spitzen Holze verstopft. Dann setzt man so viel Wasser auf's Feuer, daß die Hummer damit bedeckt werden können, giebt Salz, Lorbeerblätter, und 1 bis 2 kleine Zwiebeln dazu, und wenn es kocht, die Hummer hinein, läßt sie eine kleine halbe Stunde langsam kochen, und auch so lange darin stehen. Nun werden sie herausgenommen und mit Speck bestrichen.

№ 80. Krebse zu kochen.

Wenn man gutes Weißbier haben kann, so verdient solches den Vorzug, sonst nimmt man Wasser, setzt so viel auf's Feuer, als man glaubt, daß die Krebse damit bedeckt sind. Auf 60 Stück Krebsen nimmt man eine gute Hand voll Salz und eine halbe Handvoll Kümmel, und wenn das Bier oder Wasser kocht, so giebt man die schon abgewaschenen Krebse hinein und läßt sie eine kleine Viertel-Stunde kochen. Um ihnen noch ein schöneres Ansehen und einen besseren Geschmack zu geben, legt man ein Stück frische Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, so thut man eine kleine Hand voll fein gehackter Petersilie, wie auch die ge-

gekochten Krebse dazu, läßt alles gut mit einander durchschwitzen und richtet sie an.

№ 81. Gefüllte Krebse zum Garniren.

Man kocht 60 Krebse in Salz und Wasser gar, legt dann von den gekochten Krebsen 20 der größten zurück, von den übrigen 40 bricht man die Schwänze aus, setzt sie ebenfalls zurück, und macht man von den Schalen der 40 Krebse 12 Loth Krebsbutter, wie Seite 6 № 18. beschrieben. Dann hackt man die 40 Krebs-Schwänze mit 2 blanchirten Kalbs-Priesen oder Schwesers ganz fein, thut noch hinzu von 3 Eiern das Gelbe und 1 ganzes, Muscatenblüthe, die Unterrinde von 2 in Milch eingeweichten und gut wieder ausgedrückten Zwiebacken, wie auch 8 Loth Krebsbutter. Solches stößt man in einem Mörser nochmals recht fein. Nun nimmt man die 20 zurückgesetzten Krebse, macht die Schwänze herunter, und bricht die obere Schale der Krebse ab, welche man mit obiger Farce anfüllt und in einer Tortenpfanne in einer Viertel-Stunde gar backt. Die noch übrigen 4 Loth Butter, das ausgebrochene Fleisch der Krebsscheren und Schwänze benutzt man zur Sauce. Sollte von der Farce etwas übrig bleiben, so macht man kleine Klümpe davon, welche ebenfalls in der Sauce gekocht werden.

№ 82. Muscheln zu kochen.

Die Muscheln werden vermittelst eines neuen Besens, womit man tüchtig darauf herum arbeitet, damit alles Sand herunter kömmt, rein gemacht, dann in kochendes gesalzenes Wasser mit einigen Zwiebeln gegeben, worin sie einige Stunden kochen müssen. Dann nimmt man eine heraus, versucht ob sie gehörig steif ist, und ist dies der Fall, so sind sie gut. Man sieht auch nach, ob die Zwiebeln weiß geblieben sind, dann kann man sie dreist essen, sind

sie aber schwarz geworden, so sind sie giftig und ungenießbar.

Hiezu gehört eine Essig-Sauce mit vielem Pfeffer, wie in XII. № 13, b. angezeigt. Auch kann man Provencer-Oel, Essig und Pfeffer dabei geben.

VI.

Von Puddingen.

Vom Kochen und Backen des Puddings.

Die Form, zum Garwerden des Puddings, zu präpariren ist fast immer bei jedem der nachfolgenden Anweisungen gesagt. Man füllt die Puddings-Masse, jedoch nicht höher in die Form, daß der Pudding 3 Finger hoch Platz zum Aufgehen behält, setzt den Deckel darauf und bindet ihn auf beiden Seiten mit Bindfaden fest, damit er beim Kochen nicht abspringe. Nun bringt man einen Stülp-Kessel mit 2 Finger hoch Wasser zu Feuer, und wenn selbiges kocht, setzt man die Form hinein. Doch muß das Wasser schon im Kochen seyn, wenn der Pudding in die Form gegeben wird, auch darf das kochende Wasser nicht höher als 3 Finger hoch an der Form heraufstehen und bei schwachem Feuer gelinde die bestimmte Zeit kochen. Wenn das Wasser unter der Form anfängt abzukochen, muß man immer kochendes Wasser in Bereitschaft haben, um etwas nachzugießen. Ist der Pudding gar, so hebt man selbigen aus dem Wasser, schneidet den Bindfaden, womit die Form festgebunden ist, los, legt eine Schüssel darüber und dreht die Form um. Doch darf dies nicht eher geschehen, als bis man ihn zu Tische geben will, weil sonst der Pudding zu sehr fällt.

Soll aber ein Pudding in der Serviette gekocht werden, so bestreicht man da die Serviette, wo die Masse zu liegen kommt, dick mit Butter, streuet Zwiebacks-Krumen darüber, giebt die Masse darauf, nimmt die Serviette an allen 4 Enden zusammen, läßt darin etwas Raum zum Aufgehen des Puddings und bindet die Serviette fest zu. Man legt nun den Pudding in einen Kessel voll kochenden Wassers, so daß man ihn darin niederdrücken kann, und läßt ihn die bestimmte Zeit kochen. Ist der Pudding gar, so legt man ihn mit der Serviette auf einen Durchschlag, damit er ablaufe, schneidet dann den Bindfaden los, schlägt die Serviette aus einander, legt eine Schüssel auf den Pudding und kehrt ihn darauf um.

Will man einen Pudding backen, es sey nun in einer Reiskuchen- oder Puddings-Form, so bestreicht man sie ebenfalls mit Butter und bestreuet sie mit Zwiebacks-Krumen, auch muß man in der Form den gehörigen Platz zum Aufgehen lassen. Ist es eine Reiskuchen-Form, worin man einen Pudding backen will, so kann er in einer Tortenpfanne, worin einige Hand voll Salz gegeben, und worauf die Form gestellt wird, gar gemacht werden. Man giebt oben und unten Feuer, doch oben so lange bis er aufgegangen ist, weniger, und wenn dieses der Fall ist, so verstärkt man oben nach und nach das Feuer, und läßt ihn dann die bestimmte Zeit backen. Ist er gar, so löset man behutsam den Rand der Form ab, und legt ihn mit dem Boden der Form auf die Schüssel, worauf er zur Tafel gegeben werden soll. Hat man eine hohe Form zum Backen des Puddings, so muß solches in einem Backofen in der vorgeschriebenen Zeit geschehen. Wünscht man aber lieber solches in einer Tortenpfanne und in einer andern als Reiskuchen-Form zu thun, so kann man sich dazu eine passende beliebige Form wählen.

№ 1. Gebackener kalter Pudding.

Man kocht 1 Quartier Milch auf, worin 6 Loth Zucker, 2 Stangen Canehl und 1 Loth Succade befindlich ist. Von dem Quartier Milch behält man aber so viel zurück, um 11 Loth Stärke darin einzuweichen. Die eingeweichte Stärke giebt man in die kochende Milch und rührt sie so lange bis sie wieder kocht. Nun werden noch 10 ganze geschlagene Eier hinzugegeben und wieder damit aufgekocht. Dieses thut man in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwiebacks-Krumen bestreuete Form und läßt den Pudding in der Tortenpfanne in ½ Stunde langsam gar backen. Man giebt eine kalte Himbeer- oder Johannisbeer-Sauce dazu.

№ 2. Kalter Pudding.

Dazu nimmt man eine Kanne Milch, 10 Loth Zucker, 13 Eier, 10 Loth Stärke, etwas Vanille, Zitronenschale und 4 Loth ganz fein gestoßene süße Mandeln. Die Stärke wird zuvor mit etwas Milch klein gerührt, dann die übrige Milch, worin die Mandeln fein gerieben, wie auch 9 ganze Eier zu der Stärke gethan. Dieses setzt man auf's Feuer und rührt es so lange, bis es ganz dick wird und vom Kessel abläßt. Zuletzt kommt noch von 4 Eiern das Gelbe hinzu. Dann spület man Tassen oder eine Form mit Wasser um und giebt diese Masse hinein, und wenn sie erkaltet ist, stülpt man sie um. Beim Anrichten giebt man etwas Schaum-Sauce von Himbeeren (XII. № 19.) darüber und die andere in einer Sauciere dabei.

№ 3. Kalter Pudding auf andere Art.

Hiezu gehören 14 Eier, 12 Loth Stärke, von Weitzen verfertiget, 10 Loth Mandeln, 8 Loth Zucker, Canehl, Zitronenschale und 1 Quartier süße Milch. Diese wird mit dem Canehl und der Zitronenschale

so lange gekocht, bis die Kraft völlig herausgezogen ist. Dann giebt man sie durch ein Sieb. Die gestoßenen Mandeln und die Stärke werden mit ein wenig von obiger Milch klein gerührt und mit der ganzen Milch durchgekocht. Zuletzt giebt man die geschlagenen Eier hinzu, und läßt unter beständigem Rühren alles nochmals so eben aufkochen. Nun bestreuet man eine Form oder porcelainene Kümpe mit feinem Zucker, giebt die gekochte Masse hinein, und läßt sie darin erkalten. Dann stülpt man sie auf eine Schüssel und giebt eine Sauce von Himbeer- oder Johannisbeer-Saft hinzu.

№ 4. Gebackener Pudding von saurem dicken Rahm.

Man nimmt ½ Quartier dicken sauren Rahm, 18 Eidotter, 4 — 5 Hand voll gestoßenen Zwieback, ½ Loth feines Canehl, so vielen Zucker, daß es süß genug ist, reibt alles recht gut durch, und giebt noch hinzu von 8 Eiern das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Nun füllt man von dieser angerührten Masse etwas in eine mit Butter und Zwieback bestreuete Form, legt in Zucker eingeweichte Kirschen darauf, dann wieder von der Masse und so fort. Dann läßt man den Pudding bei gelindem Feuer langsam in einer guten halben Stunde gar backen.

№ 5. Macaronen-Pudding.

In 1 Quartier Milch giebt man 12 Loth Butter, 8 Loth Zucker, und wenn dieses kocht, so rührt man 12 Loth Macaronen hinein, läßt es so lange kochen, bis es recht steif ist, und von der Casserolle sich ablöset. Nachdem es gehörig abgekühlt rührt man dazu 12 Eidotter, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, 4 Loth süße, und 14 Stück fein gestoßene bittere Mandeln, etwas gestoßenen Canehl, und zuletzt den Schnee von obigen 12 Eiern, füllt die Masse in eine Puddings-Form und kocht den Pudding in 2 Stunden gar. Man giebt eine Wein-Sauce dazu.

№ 6. Gries-Pudding.

Diesen verfertigt man auf eben dieselbe Weise, wie in № 5. angegeben ist.

№ 7. Gries-Pudding mit Kirschen.

2 Quartier Milch werden mit 4 Loth Zucker, etwas Canehl und Zitronenschale auf's Feuer gesetzt, und wenn selbige kocht, ½ ℔ Gries hinein gerührt, und so lange unter beständigem Rühren gekocht, bis er ganz dick wird. Dann läßt man es erkalten, rührt ¼ ℔ Butter zu Schaum, giebt 12 ganze Eier noch dazu und arbeitet alles gut durch. Nun kernt man 1 ℔ Kirschen aus, schwitzt sie mit Zucker und Canehl und rührt sie behutsam zu der Masse. Man läßt den Pudding langsam in 1 Stunde backen oder kochen.

№ 8. Kalter Gries-Pudding.

½ Quartier Himbeer-Saft und eben so vielen Wein setzt man mit 12 Loth Zucker auf's Feuer, und wenn es kocht, rührt man 12 Loth Gries hinein und läßt es so lange noch kochen, bis es gehörig steif ist. Alsdann giebt man die Masse in eine zuvor naß gemachte Form in welcher sie erkaltet. Wenn man den Pudding anrichten will, so stülpt man die Form um.

№ 9. Kalter Reismehl-Pudding.

In ¾ Quartier Wasser weicht man ¼ ℔ Reismehl und setzt es mit einem halben Quartier rothen Johannisbeer-Saft, ¼ ℔ Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Zitrone und etwas Canehl zu Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren steif kochen. Dann macht man eine Form naß giebt die Masse hinein und stülpt den Pudding beim Anrichten um. Man nimmt eine in XII. № 37. beschriebene Rahm-Sauce hinzu.

№ 10. Kalter Reismehl-Pudding.

Von 1 Quartier Milch setzt man so viele zurück, um das Reismehl anzurühren, setzt dann die übrige Milch mit einer halben Stange Vanille zu Feuer und läßt sie einige Zeit kochen, damit die Milch Geschmack davon bekömmt. Dann nimmt man die zurückgesetzte Milch, weicht darin 6 Loth Reismehl, 2 Loth gestoßene süße Mandeln und 4 Loth Zucker, und wenn alles zergangen, so giebt man es unter beständigem Rühren zu der kochenden Milch, woraus aber die ausgekochte Vanille wieder genommen ist, läßt nun die Masse so lange kochen, bis sie recht steif ist, giebt sie dann in eine naßgemachte Form, läßt sie darin erkalten und bestreuet den Pudding beim Anrichtetn mit Zucker und Canehl. Man kann kalte Wein- oder Milch-Sauce (XII. № 37, 56.) dazu geben.

№ 11. Reis-Pudding.

Man kocht ein halbes Pfund gut abgebrüheten Reis in 1½ Quartier Milch mit 4 Loth Butter steif, giebt dann hinzu 10 Eidotter, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, etwas Canehl, 8 Loth Zucker, 1 Loth Succade, rührt es gut durch und fügt zuletzt das geschlagene Eiweiß der 10 Eier hinzu. Man streicht nun eine Puddings-Form mit Butter aus, bestreuet sie mit Zwiebacks-Krumen, giebt die Masse hinein und kocht den Pudding in 2 Stunden gar. Man giebt eine Weinsauce dabei.

№ 12. Reis-Pudding mit Corinthen und Rosinen.

Man kocht ein halbes Pfund Reis mit süßer Milch ganz dick, abe nicht musig. Nun rührt man ein Viertel-Pfund Butter mit 10 Eidottern zu Schaum und gieb dazu 6 Loth fein gestoßenen

Zucker, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, 8 Loth Corinthen, 8 Loth Rosinen, beides verlesen und gut gewaschen, 2 Löffel voll Rosenwasser, 1 Loth fein geschnittene Succade, mengt dann den abgekühlten Reis und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweis von 6 Eiern hinzu. Alsdann streicht man eine Form mit Butter aus, bestreuet sie mit Zwiebacks-Krumen, füllt die Masse hinein und läßt den Pudding 1½ Stunde kochen.

Man kann hiezu eine Wein- oder Zitronen-Sauce geben, (Seite XII. № 55, 58.)

№ 13. Reis-Pudding mit Aepfeln.

½ ℔ Reis wird in Milch ganz dick und gar, jedoch nicht musig gekocht. Dann schneidet man 4 bis 6 Borstorfer- oder Reinette-Aepfel in Scheiben, bestreuet selbige mit gestoßenem Zucker und Canehl, läßt sie, unter öfterm Umwenden, eine halbe Stunde damit stehen, und giebt sie dann zu dem Reis, wie auch 4 Löffel voll geschmolzener Butter, die abgeriebene Schale einer Zitrone, Zucker und Canehl nach Geschmack und 6 Eier, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen ist. Man giebt die Masse in eine Form, läßt den Pudding eine Stunde kochen und servirt ihn mit einer Wein-Sauce. (Siehe XII. № 56.)

№ 14. Gewürz-Pudding.

1 ℔ Weißbrod reibt man recht fein und gießt darauf 3 Tassen voll Milch. Nun schmilzt man 16 Loth Butter, thut das Weißbrod hinzu und rührt es auf dem Feuer zu einer steifen Masse, dann läßt man sie abkühlen und giebt noch dazu 12 Eidotter, 2 Löffel voll Orangenblüthenwasser, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, etwas Muscatennuß, 4 Loth Succade, 4 Loth eingemachte Orangenschale, 2 Loth süße und 1 Loth bittere, fein gestoßene Mandeln, etwas Canehl, und eine Tasse voll Rum. Nun rührt man alles gut durcheinander und giebt

zuletzt von 8 Eiern das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, füllt diese Masse in eine gut ausgestreuete Puddings-Form und läßt den Pudding in 2 Stunden gar kochen. Hiezu giebt man eine Rum- oder Zitronencreme-Sauce. (Siehe XII. № 55, 58.)

№ 15. Kalter Chocolade-Pudding.

Man läßt von 2 Quartier Milch, so viele zurück, daß man 10 Loth Reismehl und 8 Loth Chocolade einweichen kann, setzt alsdann die übrige Milch mit einem Stück Canehl, der Schale von einer Zitrone und 4 Loth Zucker zu Feuer und läßt sie ein wenig damit kochen. Dann giebt man sie durch ein Sieb, rührt nun das eingeweichte Reismehl und die Chocolade hinzu, und läßt die Masse unter beständigem Rühren so lange kochen, bis sie steif genug ist. Dann macht man eine Form naß und giebt sie hinein. Beim Anrichten wird der Pudding umgestülpt. Hiezu kommt eine Milch-Sauce.

№ 16. Gebackener Chocolade-Pudding.

Man macht Tages vorher einen Eierkäse von 6 Eiern, ½ Quartier Milch und etwas Zitronenschale, läßt denselben gut ablaufen, rührt dann ein Viertel-Pfund ganz fein gestoßene Mandeln, 8 Eidotter, 4 Loth fein geriebene Vanille-Chocolade, 8 Loth Zucker, etwas Zitronensaft und den Schnee von 4 Eiern dazu. Man backt den Pudding bei mäßigem Feuer in einer Reiskuchen-Form in einer kleinen Stunde gar. Hiezu giebt man eine in XII. № 56. beschriebene Wein-Sauce.

№ 17. Kalter Sago-Pudding.

Ein halbes Pfund Sago wird mehreremale mit heißem Wasser abgebrühet. Nun läßt man denselben

in kochendem Wasser ausquellen und gut ablaufen, giebt dann rothen Wein, Zimmt, Zitronenschale und Saft davon und gehörig Zucker hinzu, läßt ihn darin kurz und etwas dick einkochen. Jetzt spült man hohe Tassen mit etwas Wein aus, füllt die Masse hinein und stülpt sie, wenn sie kalt geworden ist, auf eine Schüssel.

Man giebt eine Cremesauce von Wein oder Roth-Wein mit Zucker dabei.

№ 18. Sago-Pudding.

Vier Tassen voll weißen Sago's wird gehörig blanchirt, und in 5 bis 6 Tassen voll süßer Milch recht dick gekocht. Dann läßt man selbige etwas erkalten und rührt hinzu 8 Eidotter, von 4 das zu Schaum geschlagene Weiße, 4 bis 5 gestoßene Zwiebäcke, 4 Löffel voll geschmolzener Butter, die abgeriebene Schale einer Zitrone, Canehl und 4 Loth Zucker. Man arbeitet alles gut durch und läßt die Masse in einer Form eine Stunde kochen. Eine Wein-Sauce giebt man woll dazu.

№ 19. Gebackener Pudding von weißem Sago.

1 ℔ weißer Sago wird mit kaltem Wasser blos abgewaschen, aber ja nicht abgebrannt, dann mit 1½ Quartier Milch auf sehr gelindes Feuer gesetzt, worauf man ihn recht steif werden läßt, man muß sich aber mit dem Rühren recht in Acht nehmen, damit die Körner ganz bleiben und das Durchsichtige des Sagos nicht vergehe. Dann rührt man ein Viertel-Pfund Butter mit 12 Eidottern zu Schaum und giebt dazu 8 gestoßene Zwiebäcke, etwas gestoßenen Canehl, die Schale einer abgeriebenen Zitrone, 16 Loth fein geriebenen Zucker, und etwas Salz, welches alles mit der Butter gut durchgearbeitet wird. Dann schlägt man von 8 Eiern das Weiße zu Schnee und giebt es behutsam zu dem erkalteten

Sago, damit er nicht entzwei gehe, dann die übrigen benannten Sachen, rührt aber ja nicht mehr als nöthig darin, denn man muß den Sago noch darin sehen. Die Masse thut man in eine Reiskuchen-Form und läßt den Pudding in 1½ Stunde gar backen. Man kann ihn auch in 1½ Stunde kochen, und giebt eine Schaum-Sauce dazu, (Siehe XII. № 19.)

№ 20. Gebackener Pudding von braunem Sago.

1 ℔ brauner Sago wird gut gewaschen und mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, worauf man ihn ausquellen läßt. Dann füllt man ihn auf ein Sieb und giebt so lange kaltes Wasser darüber, bis er klar geworden ist. Nun giebt man ein Quartier Milch darauf, und läßt ihn, unter beständigem Rühren, so lange kochen, bis er gar ist, thut noch ½ ℔ gute Butter hinzu, setzt ihn wieder auf's Feuer und rührt ihn nun so lange bis er von der Casserolle abläßt. Nachdem er erkaltet ist, giebt man ½ ℔ geriebenen Zucker, fein gehackte Zitronenschale, ½ ℔ gut gewaschene Corinthen etwas gestoßenen Canehl und 4 gestoßene Zwiebäcke, wie auch das Gelbe von 14 Eiern hinzu. Dieses wird gut durcheinander gerührt und zuletzt kommt das von 14 Eiern zu Schnee geschlagene Eiweis noch dazu. Dann wird die Masse in einer ausgestrichenen und ausgestreueten Reiskuchen-Form in einer Stunde langsam gar gebacken. Es wird eine Wein-Sauce dabei gegeben.

№ 21. Bisquit-Pudding.

Man schwitzt ½ ℔ Mehl in ½ ℔ Butter, giebt alsdann 1 Quartier Milch darauf, rührt es beständig bis es sich von der Casserolle ablöset. Nachdem es erkaltet, nimmt man dazu 18 Eidotter, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, ½ ℔ fein geriebenen Zucker, und rührt dieses eine halbe Stunde, giebt zuletzt den Schnee von 18 Eiern hinzu, füllt die Masse in eine wohl zubereitete Puddings-Form

und läßt den Pudding 2 Stunden kochen. Man giebt einen Zitronen-Creme dabei. (Siehe in XIII.)

№ 22. Rockenbrod-Pudding.

Man nimmt ein Viertel-Pfund süße und 2 Loth bittere recht fein gestoßene Mandeln, 1 Viertel-Pfund Zucker und 12 Eidotter, 6 gestoßene Nelken, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas Canehl. Dies rührt man eine halbe Stunde, alsdann giebt man 12 Loth geriebenes Rocken-Brod, wie auch den Schnee von 12 Eiern hinzu, und füllt man die Masse in eine Form. Den Pudding läßt man 2 Stunden kochen und giebt eine beliebige Wein-Sauce hinzu.

№ 23. Gebackener Semmel-Pudding.

3 Semmel werden in Scheiben geschnitten und in Milch eingeweicht und wenn sie gehörig erweicht, wieder ausgedrückt und in ein halbes Pfund Butter so lange geschwitzt, bis dieses von der Casserolle abläßt. Wenn es abgekühlt ist, so giebt man von 8 Eiern das Gelbe, die abgeriebene Schale einer Zitrone, Canehl, 8 Loth Zucker, 2 Loth Succade, 4 Loth Rosinen, 4 Loth Corinthen und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, und backt den Pudding in einer gut ausgestreueten Reiskuchen-Form in einer Stunde langsam gar. Man bestreicht ihn während des Backens einigemale mit geschmolzener Butter. Eine Schaum-Sauce giebt man dabei. (Siehe XII. № 19.)

№ 24. Gebackener Semmel-Pudding auf andere Art.

Man weicht von 4 Semmeln die Krume in Milch ein, drückt sie wieder aus und reibt sie recht fein. Nun rührt man 16 Loth Butter mit 12 Eigelb zu Schaum, thut die Semmel, wie auch 8 Loth Corinthen, 8 Loth Rosinen, 8 Loth Zucker, die ab-

geriebene Schale von einer Zitrone, etwas Canehl, 4 Loth eingemachte Orangenschale, und zuletzt den Schnee von 8 Eiern hinzu. Man füllt die Masse in eine Reiskuchen-Form und läßt den Pudding 1 Stunde backen. Zur Sauce kocht man ein paar Hand voll Hagebutten mit etwas Wasser gar, reibt selbige durch ein Sieb, giebt zu dem Durchgeriebenen so vielen Malaga, als man Sauce bedarf, Zucker nach Geschmack und zuletzt 2 Löffel voll Himbeer-Gelee.

№ 25. Semmel-Pudding.

Man nimmt 1 ℔ Weißbrod, schneidet selbiges in große Würfeln, giebt ein Quartier Milch darüber, läßt es eine Stunde damit ruhig stehen, und füllt es dann auf ein Sieb, auf welchem man es gut ausdrückt, damit alle Milch ablaufe. Nun giebt man den ausgedrückten Semmel in eine Schale, rührt dann 8 Loth Butter mit 10 Eigelb zu Schaum, giebt solche zu dem ausgedrückten Brode und rührt es gut durch. Nun thut man noch hinzu 8 Loth Rosinen, 4 Loth Corinthen, 4 Loth fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Canehl, 6 Loth Zucker und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 10 Eier. Dann streicht man eine Puddingsform dick mit Butter aus, bestreuet sie mit Zwiebacks-Krumen und läßt den Pudding in 2 Stunden gar kochen. Man giebt eine beliebige Weinsauce hinzu.

№ 26. Semmel-Pudding auf andere Art.

Von 6 Semmeln werden die Krumen in Milch geweicht, doch giebt man nicht mehr Milch darauf, als daß sie so eben feucht davon sind, und drückt sie nach einer Stunde rein wieder aus. Dann rührt man ein Viertel-Pfund gute Butter zu Schaum mit 12 Eidottern, thut dies zu den geweichten Semmeln, wie auch eine Hand voll gestoßenen Zucker, etwas

Canehl, abgeriebene Zitronenschale, 4 Loth gut gewaschene und blanchirte Corinthen und 4 Loth Rosinen, rührt alles gut durch, und giebt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 12 Eier hinzu. Der Pudding muß in einer gut ausgestrichenen und bestreueten Form 1½ Stunde kochen.

Man kann eine Wein- oder Obst-Sauce hiezu geben.

№ 27. Englischer Mehl-Pudding.

Man kocht 2 Quartier Milch, wovon man etwas zurückgesetzt hat, um 20 Loth Mehl darin einzuweichen. In die kochende Milch giebt man 18 Loth Butter und 12 Loth Zucker, und wenn dieses kocht, so thut man das eingeweichte Mehl hinzu und läßt es so lange unter beständigem Rühren kochen, bis es sich von der Casserolle loslöset. Wenn es kalt geworden ist, rührt man 20 Eidotter, wie auch ein Viertel-Pfund Rosinen, ein Viertel-Pfund Corinthen, von 2 Zitronen die abgeriebene Schale, 1 Loth bittere Mandeln und zuletzt den Schnee der 20 Eier dazu. Man läßt den Pudding in einer Form 3 Stunden kochen.

№ 28. Mehl-Pudding.

Man nimmt 10 Loth Butter, läßt selbige auf gelindem Feuer schmelzen, rührt dann 12 Loth des feinsten Mehls hinein, und wenn solches vom Kessel abläßt, so gießt man ein knappes Quartier Milch unter beständigem Rühren darauf. Sobald solches anfängt, auf dem Feuer dick zu werden, und von dem Kessel abläßt, so nimmt man es herunter und läßt es unter öfterm Anrühren, damit sich keine Haut oben aufsetze, erkalten. Dann rührt man 12 Eidotter, 10 Loth Zucker, die abgeriebene Schale von einer Zitrone und etwas Canehl hinzu, schlägt das Weiße der Eier zu Schaum, und giebt es zu der Masse, und läßt sie 2 Stunden in einer Puddings-

Form kochen. Man giebt hiezu eine Rothwein-Sauce, worin, wenn selbige fertig ist, ein Löffel voll mit Zucker eingemachter Kirschen- oder Himbeer-Gelee kommt, und kann man auch, um den Geschmack noch zu erhöhen, etwas Zitronensaft zudrücken.

№ 29. Gebackener Butterbrod-Pudding.

5 oder 6 Semmel werden in dünne Scheiben geschnitten, mit guter frischer Butter bestrichen, auf eine große flache Schüssel gelegt, und ½ Quartier Milch, worin 6 ganze Eier geschlagen, darüber gegossen, worin man sie ein wenig weichen läßt. Dann bestreicht man eine Reiskuchen-Form mit Butter, bestreuet sie mit Zwiebackskrumen und legt eine Schichte von den geweichten Butterbröden hinein. Alsdann hat man ein halbes Pfund gute Corinthen verlesen und gewaschen, 12 Loth Zucker, worauf man die Schale einer Zitrone abgerieben, fein gestoßen, wie auch 2 — 3 Stangen Canehl, den man zwischen den Zucker fein reibt, und streuet nun eine kleine Hand voll Corinthen über die Butterbröde, dann von dem gemengten Zucker und so ferner, bis alles verbraucht ist. Man läßt es nun in einer kleinen Stunde beinahe gar backen, dann macht man von 4 Eidottern, 1 kleinen Löffel voll Mehl, ¼ Quartier Milch, einem guten Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, mit gestoßenem Canehl und abgeriebener Zitronenschale vermischt, und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß der 4 Eier, einen dünnen Teig, gießt ihn über den Pudding, und läßt ihn noch in einer kleinen halben Stunde völlig gar und hübsch hellbraun backen.

№ 30. Mandeln-Pudding.

1 Quartier Milch setzt man mit einem Viertel-Pfund guter frischer Butter und 4 Loth Zucker auf's Feuer, und wenn solches kocht, so gießt man sie über

4 in dünne Scheiben geschnittene Semmel und läßt sie darin gehörig weich werden. Dann stößt man 8 Loth süße und 1 Loth bittere Mandeln mit 2 Eidottern ganz fein, giebt noch 12 Eigelb nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, wie auch etwas Canehl und 1 Loth fein geschnittene Succade dazu, dann noch das zu Schnee geschlagene Weiße von den Eiern, welches zu der schon durchgerührten Masse gemengt wird. Man kocht den Pudding in einer gut ausgestrichenen Form 2 Stunden. Eine Zitronen-Sauce wird dabei gegeben.

№ 31. Kalter Mandeln-Pudding.

Man stoße ein halbes Pfund Mandeln ganz fein. Dann setze man 1½ Quartier Milch mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 8 Loth Zucker und 4 Löffel voll Orangenwasser nebst den Mandeln zu Feuer, rühre nun mit einem halben Quartiere Milch, ½ ℔ Reismehl ganz flüssig, gebe solches unter beständigem Rühren zu der kochenden Milch, und lasse alles so lange kochen, bis es steif ist. Zuletzt rührt man dieses mit 8 Eidottern ab, und spült nun eine Melonen- oder sonstige Form mit Milch aus, füllt die Masse hinein, und wenn der Pudding erkaltet ist, so stülpt man denselben auf eine Schüssel, und giebt eine Himbeer- oder Johannisbeer-Sauce dabei.

№ 32. Gebackener Aprikosen-Pudding.

Man rührt einen Pudding an, wie in № 26. bei dem Semmel-Pudding angezeigt, dann schälet man 20 — 24 Stück Aprikosen, kernt sie aus, schneidet sie in Hälften, setzt sie mit Zucker auf's Feuer, läßt sie einigemale aufkochen und nimmt sie dann heraus. Nun läßt man den Zucker ganz einkochen und thut ihn zu der Masse, wie auch die aufgeschlagenen Aprikosen-Kerne, die man in heißes Wasser geworfen, abgeschälet und fein gestoßen hat.

Dann giebt man gute 2 Finger hoch von der Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwiebacks-Krumen bestreuete Form, dann etwas von den Aprikosen, dann wieder Masse und so fort bis Masse und Aprikosen verbraucht sind, und läßt den Pudding in anderthalb Stunden gar backen.

№ 33. Gebackener Aepfelsinen-Pudding.

1 Quartier Milch wird mit einem halben Pfund Butter auf's Feuer gesetzt, und wenn selbige kocht, so rührt man ein halbes Pfund Mehl hinein, welches unter beständigem Rühren so lange kochen muß, bis es sich von der Casserolle ablöset. Nun nimmt man es von dem Feuer und läßt es abkühlen, reibt dann 6 Stück Aepfelsinen auf ein halbes Pfund Zucker ab, stößt solches fein und rührt es mit 18 Eidottern eine halbe Stunde, worauf es zu dem Mehle nebst dem Safte der 6 Aepfelsinen und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß von 16 Eiern gegeben wird. Man präparirt alsdann eine Reiskuchen-Form, giebt die Masse hinein und läßt den Pudding 1½ Stunde backen.

№ 34. Zitronen-Pudding.

Dieser Pudding wird auf dieselbe Art angerührt, wie der Aepfelsinen-Pudding, nur giebt man noch [illegible] Loth fein gestoßene Mandeln dazu, und reibt 3 recht reife Zitronen auf ein halbes Pfund Zucker ab, welches mit dem Safte von zwei derselben, ganz fein gestoßen wird. Man backt ihn in einer Reiskuchen-Form in 1½ Stunde gar, und servirt dabei eine Weinsauce, wozu 1 Glas Rum oder Cognac gegeben.

№ 35. Gebackener Zitronen-Pudding.

Man läßt ein halbes Pfund guter frischer Butter zergehen und rührt sie zu Schaum. Dann thut

man 16 Eidotter, ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, worauf 2 Zitronen abgerieben und von 4 Zitronen den Saft, durch ein Sieb dazu, rührt dieses eine halbe Stunde, nach welcher Zeit man den Schaum von 16 Eiern dazu giebt. Nun macht man einen Butterteig, bestreuet eine Reiskuchen-Form, legt den Teig hinein, giebt die Masse oben auf, und läßt den Pudding langsam gar backen.

№ 36. Orangen-Pudding.

Man schneidet 2 Semmel in Scheiben, weicht sie in Weißwein und läßt sie eine Stunde ruhig liegen. Nach dieser Zeit legt man sie auf ein Sieb und drückt mit einem Löffel alles Flüssige wieder aus, giebt dann hinzu 6 Loth Zucker, etwas Canehl, abgeriebene Zitronenschale, auch etwas Saft davon, eine halbe in Zucker eingemachte Orangenschale, welche in kleine Scheiben geschnitten wird, 10 Eidotter und von 5 Eiern den geschlagenen Schnee. Die Masse füllt man in eine Form und kocht sie in 1½ Stunde gar. Man giebt eine Wein-Sauce dabei.

№. 37. Gebäckener Orangen-Pudding.

Von 5 Semmeln schneidet man die Rinde ab, gießt über die in Würfeln geschnittene Krumen ein knappes Quartier Milch, und läßt sie damit ein paar Stunden ruhig stehen. Sind sie nun gut durchgeweicht, so drückt man sie aus, reibt alsdann 8 Loth frische Butter mit 12 Eidottern zu Schaum, und giebt den ausgedrückten Semmel, wie auch ein Viertel-Pfund fein gestoßenen Zucker, 2 Stangen gestoßenen Canehl, 2 Loth in feine Streifen geschnittene Succade, und die überzuckerte Schale einer ganzen bittern Orange in Finger breite Stücken geschnitten, hinzu. Dieses rührt man gut durch, und fügt zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern

noch hinzu. Man läßt den Pudding in einer wohl zubereiteten Reiskuchen=Form 1 Stunde langsam backen. Hiezu gehört eine Zitronen=Sauce.

№ 38. Kirschen=Pudding mit Mandeln.

Man rührt 12 Loth gute Butter zu Schaum, giebt dann hinzu ein Pfund fein gestoßene Mandeln, von 16 Eiern das Gelbe und von 8 das zu Schnee geschlagene Weiße, 3 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 16 Loth Zucker, etwas Muscatenblüthe, gehackte Zitronenschale und gestoßenen Canehl, und rührt alles gut durch. Dann reiniget man 3 gute Hand voll Kirschen von den Steinen und giebt sie zu der Masse, rührt sie aber nur so eben durch, damit die Kirschen nicht entzwei gehen. Dann streicht man eine Puddings=Form mit Butter aus, bestreuet sie mit Zwiebacks=Krumen, giebt die Masse hinein und läßt sie in einer Stunde gar kochen oder backen.

№ 39. Gebackener Aepfel=Pudding.

Man schneidet 12 Borsdorfer= oder Reinette=Aepfel in dünne Scheiben, giebt etwas Wein, Zucker und Zimmt darüber, und läßt sie eine Stunde damit stehen, rührt sie auch einigemal um. Dann reibt man ein Viertel=Pfund Butter zu Schaum, thut das Gelbe von 10 Eiern, 16 Zucker=Zwieback, welche ganz fein gestoßen werden, wie auch 6 Loth Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale hinzu. Dieses wird gut durcheinander gerührt, und zuletzt giebt man von den 10 Eiern das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Die Masse wird eine Stunde in einer gut zubereiteten Reiskuchenform gebacken. Man giebt eine Wein=Sauce dazu. (Siehe XII. № 55.)

№ 40. Gebackener Aepfel-Pudding mit Mandeln.

Man schält 24 große, oder 36 kleine Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in Scheiben und macht sie mit 12 Loth Butter und 12 Loth Zucker gar, und wenn sie kalt sind, rührt man hinzu 16 Eidotter, ¾ ℔ süße, fein gestoßene Mandeln, noch etwas Zucker, worauf die Schale einer Zitrone abgerieben, ein Quentchen Canehl und dann den Schnee von 14 Eiern. Alsdann bestreichet und bestreuet man eine Form aus, und backt den Pudding in 1 Stunde gar. Man giebt eine Himbeer- oder Johannisbeer-Sauce dazu.

№ 41. Gebackener Aepfel-Pudding mit Mandeln auf andere Art.

Ein halbes Pfund Mandeln werden ganz fein gestoßen, dann rührt man hinzu 12 Eidotter, ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, 4 Loth Succade, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 12 bis 16 in Scheiben geschnittene und in Butter und Zucker geschwitzte Borsdorfer Aepfel, und zuletzt den Schnee von obigen Eiern. Er wird 1 Stunde in einer Reiskuchenform gebacken.

№ 42. Gebackener englischer Plum-Pudding.

Man nimmt 1 ℔ Hammelnierenfett, zieht die Haut davon ab und hackt es fein. Dann giebt man 4 ganze Eier und 8 Eidotter hinzu, und rührt es damit durch, dann noch 2 Loth Succade, von einer Zitrone die abgeriebene Schale, etwas Salz, Muscatenblüthe, 1 ℔ Mehl mit einem halben Quartier Milch eben gerührt, welches zu dem Obigen mit 1 ℔ gut gewaschener Corinthen, 1 ℔ Rosinen, die zuvor mit einem reinen Tuche abgetrocknet seyn müssen, gegeben

wird. Nun rührt man alles gut mit einander durch, taucht dann eine Serviette in kochendes Wasser und breitet dieselbe in einem Durchschlag aus, bestreuet sie mit Mehl, giebt die Puddings=Masse hinein, bindet sie fest zu und läßt den Pudding 3 Stunden beständig in vollem Wasser kochen. Zur Sauce nimmt man 1 Bouteille Madeira und so vielen Zucker, daß es süß genug ist. Dieses läßt man zusammen heiß werden, aber ja nicht kochen, sonst geht die Kraft davon. Man kann Rum über den Puddind gießen und ihn mit einem Fidibus anstecken. In einer gut zubereiteten Puddings=Form kann derselbe auch in 3 Stunden gar gekocht werden.

№ 43. Englischer Plum=Pudding auf andere Art.

¾ ℔ Mehl werden mit 3 Tassen voll Milch angemengt. Nun rührt man 10 ganze Eier, ein Viertel=Pfund Rosinen, ein Viertel=Pfund Corinthen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 8 Loth Zucker, eine geriebene Muscatennuß und ein halbes Bierglas voll Rum dazu, und zuletzt noch ¾ ℔ gehacktes Rindernierenfett. Dann giebt man die Masse in eine gut zubereitete Puddings=Form und läßt den Pudding Stunden kochen. Wenn man ihn bei Tische servirt, so giebt ein jeder auf seine Portion 2 Theelöffel voll gestoßenen Zucker und ein halbes Weinglas voll Rum, zündet dieses mit einem Fidibus an, und läßt es etwas brennen, damit das Starke von dem Rum vergehe. Oder man giebt eine Rum=Sauce dabei. (Siehe XII. № 55.)

№ 44. Kalter Rum=Pudding.

20 Eidotter rührt man eben, gießt dazu eine halbe Bouteille Rum, schlägt es eine Weile auf dem Feuer, giebt dann noch ein Quartier dicken, süßen Rahm, welcher vorher geschlagen ist, und 5 Loth rohe, vorher schon aufgelösete Hausenblase durch ein Sieb

hinzu, und so vielen Zucker, daß es süß genug ist. Nun wird die Masse auf dem Feuer so lange geschlagen, bis sie anfängt zu kochen, und nimmt man sie dann schnell herunter und rührt sie noch eine Weile, damit sie nicht gerinne. Dann giebt man sie in eine blecherne Form, welche mit Mandelöl bestrichen, setzt selbige in kaltes Wasser, und im Winter in den Schnee oder in Eis. Wenn man den Pudding zu Tisch geben will, stülpt man die Form auf eine Schüssel um.

№ 45. Spinat-Pudding.

Man reibt von 4 Semmeln das Braune ab, schneidet das übrige Weiche in dünne Scheiben, und weicht sie in Milch ein. Jedoch nimmt man sich in Acht, daß man nicht zu viele Milch darauf giebt, weil der Spinat auch etwas Wässeriges hat. Nun rührt man 8 Loth gute Butter zu Schaum, giebt 10 bis 12 Eidotter, wie auch 3 — 4 Hand voll abgekochten und fein gehackten Spinat zu der gerührten Butter und arbeitet die Butter damit durch. Nun verlieset und wäscht man ein Viertel-Pfund Corinthen, giebt selbige nebst einer guten Prise Muscatenblüthe, etwas Zucker, wie auch das geschlagene Eiweiß von 6 Eiern hinzu, und läßt den Pudding in einer gut zubereiteten Form in 2 Stunden gar kochen. Man giebt eine Krebs-Sauce dabei, (Siehe XII, № 26, b.)

№ 46. Kartoffeln-Pudding.

Man kocht Tages vorher eine gute Sorte großer Kartoffeln ab, und schälet sie. Zu dem Pudding nimmt man 1 ℔ geriebene Kartoffeln, 10 Loth Butter zu Schaum gerieben, wozu 12 Eidotter, 6 Loth gestoßener Zucker, 4 Loth süße und 14 Stück bittere fein gestoßene Mandeln, die Schale von einer Zitrone, etwas Muscatenblüthe und Canehl noch gegeben werden. Dies alles rührt man eine halbe Stunde

und giebt zuletzt den geschlagenen Schnee der 10 Eier hinzu. Man läßt diesen Pudding in einer gut zubereiteten Form 2 Stunden kochen, und giebt eine Wein-Sauce hinzu. (Siehe XII. № 55.)

№ 47. Gebackener Kartoffeln-Pudding mit Fleisch.

Zu 1 ℔ geriebener, Tages vorher nicht zu weich gekochter großer Kartoffeln giebt man ein halbes Pfund frische Butter, mit 10 Eidottern zu Schaum gerührt, etwas fein gestoßene Muscatenblüthe, etwas Salz, den Schnee der 10 Eier, alles wohl untereinander gemengt. Dann hackt man eine nicht zu stark geräucherte und weich gekochte Ochsenzunge recht fein, giebt dann in eine gut ausgestreuete Puddings-Form von der oben beschriebenen Kartoffeln-Masse, ungefähr einer Messerklinge hoch, dann von der gehackten Ochsenzunge, dann wieder von der Masse, und so fährt man fort, jedoch muß man dahin sehen, daß man zuletzt von der Masse aufgiebt. Man backt ihn in 1½ Stunde gar, und giebt eine gute Kraft-Sauce dabei.

№ 48. Wurzeln-Pudding.

Eine gute Sorte hochrother Wurzeln werden rein gemacht und gerieben, dann ausgepreßt und 1 ℔ davon abgewogen. Nun setzt man ein halbes Quartier Milch mit den Wurzeln zu Feuer, läßt beides eine kleine Viertel-Stunde kochen und giebt es dann in eine Schale, daß es abkühle. Alsdann rührt man das Gelbe von 12 Eiern mit einem halben Pfunde Butter zu Schaum und mengt darunter 15 fein gestoßene Zwiebäcke, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 6 Loth Zucker und etwas Canehl, welches gut durchgearbeitet wird. Nun giebt man die in Milch gekochten Wurzeln und den Schnee von den 12 Eiern hinzu, und thut die Masse in eine gut ausgestrichene und bestreuete Form. Man läßt den Pud-

ding in 2 Stunden gar kochen. Zur Sauce nimmt man ein Viertel-Quartier Weißwein, 1 Tasse voll des ausgepreßten Wurzelnsafts, reibt dann auf 4 Loth Zucker eine halbe Zitrone ab, giebt es zu dem Weine, wie auch ein Stück Canehl, setzt die Sauce auf's Feuer, und wenn sie kocht, so rührt man sie mit 6 Eidottern ab, und drückt etwas Zitronensaft hinein.

№ 49. Leber-Pudding.

Man häutet eine Kalbsleber ab, schneidet alle Sehnen heraus, hackt die Leber mit 4 rein gemachten Sardellen ganz fein, und rührt sie durch einen Durchschlag, dann weicht man 3 Semmel in ein kleines Quartier Milch, giebt ein Viertel-Pfund geschmolzene Butter hinzu und läßt solche damit eine Viertel-Stunde weichen, alsdann setzt man es auf's Feuer und rührt es so lange, bis es von der Casserolle abläßt, und nachdem es erkaltet ist, giebt man die gehackte Kalbsleber, 8 Eidotter, ein Viertel-Pfund fein gehacktes Rindernierenfett, etwas Nelken, Capern, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, etwas Salz und den Schnee von 6 Eiern hinzu, füllt die Masse in eine Form, läßt den Pudding 1 Stunde backen, und giebt eine Sardellensauce dabei.

№ 50. Hecht-Pudding.

Von einem anderthalbpfündigen Hechte nimmt man alles Fleisch, sucht vorsichtig alle Gräten heraus, hackt es mit 4 Sardellen ganz fein, und schwitzt es mit 8 Loth Butter auf dem Feuer. Nachdem es erkaltet, rührt man von 5 geriebenen Semmeln die Krumen, etwas Muscatenblüthe, Salz und 12 Eidottern hinzu, reibt es gut durcheinander, nimmt dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 12 Eier dazu, giebt die Masse in eine gut zubereitete Form und läßt solche 2 Stunden kochen. Man giebt eine kräftige Sardellensauce dabei.

№ 51. Krebs-Pudding.

Man macht von 30 Stück Krebsen 12 Loth Krebsbutter, wie Seite 6 № 18. beschrieben, legt aber die ausgebrochenen Krebsschwänze zurück. Auf die Schalen, wovon die Krebsbutter gemacht ist, und die Leiber woraus man die Galle genommen, und welche man gestoßen hat, giebt man anderthalb Quartier Milch, und läßt dieses in einer Casseroll̈e gut auskochen, so daß es den Geschmack von den Krebsen erhält. Dann nimmt man es vom Feuer, läßt es sich setzen, und giebt es alsdann durch ein Sieb. Man achte aber darauf, daß nichts von den Schalen mit durch kömmt Dann weicht man in diese Milch 6 entzwei geschnittene Semmel, und nachdem sie gehörig weich geworden sind, giebt man sie auf ein Sieb und drückt sie aus, damit die Masse nicht zu weich werde. Dann rührt man zu den 12 Loth Krebsbutter 14 Eidotter, auch die fein gehackten Krebsschwänze, etwas Muscatenblüthe, 6 Loth Zucker und Salz hinzu. Dann giebt man noch die eingeweichten Semmel, wie auch von 6 Eiern das zu Schnee geschlagene Eiweis dazu. Man füllt die Masse in eine gut zubereitete Form und läßt den Pudding in einer Stunde gar backen. Will man eine Krebs-Sauce hiebei geben, so muß man von der Krebs-Butter einen Löffel voll zurück lassen und dafür zu dem Pudding etwas endere Butter geben. Die Krebssauce ist № 26. a. beschrieben.

№ 52. Fleisch-Pudding.

16 Loth rohes Rind- und 16 Loth Kalbfleisch, nebst 8 Loth rohen mageren Schinken, werden ganz fein gehackt. Dann rührt man 12 Loth Butter mit 10 Eidottern zu Schaum, und giebt noch dazu 10 Löffel voll dicken süßen Rahm, die Krumen von 3 fein geriebenen Semmeln, das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern, eine gute Prise Muscatenblüthe und etwas Salz. Dieses rührt man alles gut durch

einander, läßt es in einer gut zubereiteten Puddings-Form in anderthalb Stunden gar kochen. Man giebt ein Austern-Ragout dazu.

VII.

Von Auflaufen, Mehl-, Milch- und Eier-Speisen.

Vom Backen eines Auflauf's.

Jeder Auflauf, der entweder in der Reiskuchen-Form oder auf der Schüssel gebacken wird, muß mit der Form in eine Tortenpfanne, worin man etwas Salz gegeben, gesetzt werden, und auf schwachem Feuer erst aufgehen, dann aber oben auf dem Deckel der Pfanne auch Feuer bekommen, und sodann langsam gar backen. Jede Form, die hiezu gebraucht wird, muß gut mit Butter ausgestrichen und mit Zwiebacks-Krumen ausgestreuet werden. Beim Anrichten wird der Auflauf mit dem Boden der Form, um sicher zu seyn, daß er nicht aus einander falle, auf eine Schüssel gelegt, zur Tafel gegeben.

№ 1. Auflauf von süßem Rahm.

Man rührt in ein halbes Quartier süßen Rahm 3 gute Löffel voll Mehl und 6 Loth gestoßenen Zucker, setzt es auf's Feuer und läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen. Dann giebt man 12 Loth frische ausgewaschene und geschmolzene Butter dazu, läßt es damit erkalten, rührt noch 10 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Zitrone, eine Stange ge-

stoßenen Canehl und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 7 Eiern hinzu. Man giebt die Masse in eine gut zubereitete Reiskuchen-Form und läßt den Auflauf in einer halben Stunde gar backen.

№ 2. Auflauf von saurem Rahm.

In ein halbes Quartier sauren Rahm rührt man 5 Eidotter, 5 kleine Löffel voll Mehl, und 5 Loth Zucker, worauf die Schale einer guten Zitrone abgerieben. Dieses rührt man auf dem Feuer zu einem Creme ab, und wenn er etwas erkaltet ist, giebt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß der obigen Eier dazu. Man läßt den Auflauf in einer Reiskuchen-Form in einer guten halben Stunde gar werden.

№ 3. Auflauf von saurem Rahm und Kirschen.

Hiezu nehme man ¾ Quartier guten dicken sauren Rahm, gebe dazu 10 Eidotter, 3 fein gestoßene Zucker-Zwiebäcke, Canehl und Zucker nach Geschmack, etwas abgeriebene Zitronenschale, alles gut durchgerührt, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Dann legt man in Zucker und Canehl stark eingekochte saure Kirschen in eine tiefe Schüssel, giebt den Teig darüber und läßt es eine kleine Stunde langsam backen.

№ 4. Eier-Auflauf.

Man rühre ein halbes Pfund Butter zu Schaum und schlage dann 24 Eidotter nach und nach dazu, welches eine halbe Stunde immer nach einer Seite gerührt wird. Nun giebt man 6 Loth gestoßenen Zucker, von einer Zitrone die abgeriebene Schale, und zuletzt von 12 Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße dazu. Die ganze Masse wird nun vorsichtig durchgerührt und in einer Reiskuchen-Form langsam gar gebacken.

№ 5. Auflauf von Gries.

Man kocht 8 Loth Gries in 1 Quartier Milch gar, und läßt ihn erkalten. Dann rührt man 9 Eidotter und 3 ganze Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl, 2 Löffel voll Orangenblüthen=Wasser und Zucker nach Geschmack hinzu. Nun bestreicht man eine Schüssel mit guter frischer Butter und backt die Masse in der Torten=pfanne in einer halben Stunde gar. Dann streuet man Zucker und Canehl darüber.

№ 6. Auflauf von Sago mit Aprikosen.

Man setzt ein halbes Quartier Milch mit 8 Loth Butter und 8 Loth Zucker zu Feuer, giebt alsdann ein halbes Pfund weißen, gut gewaschenen Sago hinzu, und läßt alles langsam kochen. Man sehe aber dahin, daß der Sago nicht anbrenne, weil er sehr steif gekocht werden muß. Ist er nun gut, so wird er auf eine Schüssel gethan, damit er abkühle, und thut dann 18 gerührte Eidotter, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Canehl und noch 8 Loth Zucker hinzu. Dann schält man 18 Stück reife Aprikosen, schneidet sie in 4 Theile, schlägt die Steine auf, nimmt die Kerne heraus, und brühet sie wie Mandeln ab, hackt sie fein, giebt diese gehackten Kerne, wie auch den geschlagenen Schnee von 14 Eiern hinzu, zuletzt die Aprikosen, welche aber nur so eben damit durchgerührt werden, damit sie nicht entzwei gehen. Man thut die Masse in eine Reis=kuchen=Form und bäckt sie in einer kleinen Stunde gar.

№ 7. Erdbeeren=Auflauf.

Ein kleiner Teller voll reifer Holz=Erdbeeren werden mit 6 Loth fein gestoßenen Zucker und 1 Glase Rothwein durch ein Sieb gerieben. Zu dem durchgesiebten Safte rührt man hinzu, 2 fein gestoßene Zwiebäcke, 10 Eidotter, 10 Löffel voll dicken süßen Rahm,

2 Stangen fein gestoßenen Canehl, zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 6 Eiern. Die Masse füllt man in eine gut zubereitete tiefe Schüssel und backt den Auflauf auf der Schüssel in einer halben Stunde in der Tortenpfanne gar.

№ 8. Himbeeren-Auflauf.

Dieser wird eben so bereitet wie der Erdbeeren-Auflauf. Nur müssen hiezu einige Zwiebäcke und Eidotter mehr genommen werden, weil die Himbeeren mehr Flüssigkeit enthalten.

№ 9. Quitten-Auflauf.

Ein halbes Pfund Reis kocht man in Wasser gar, und läßt solchen auf einem Durchschlag ablaufen. Dann kocht man 8 Stück recht große, reife, geschälte und in 4 Theile geschnittene Quitten ab, legt sie nun in einen Topf, giebt Rothwein, Zucker und Canehl hinzu, und läßt solche so lange darin kochen, bis sie völlig gar sind, und die Brühe daran wie Syrup anhängt. Alsdann rührt man 10 Loth Butter mit 10 Eydottern zu Schaum, giebt den Reis dazu, wie auch 6 Loth fein gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 6 Eiern. Man präparirt nun eine Reiskuchenform, füllt eine Schicht, wie einen Finger hoch von der Masse, dann Quitten, dann Masse u. s. f. bis alles verbraucht ist, hinein, und läßt den Auflauf in einer kleinen Stunde gar backen.

№ 10. Auflauf von Hagebutten.

Man nimmt ein halbes Pfund Macronen, bricht sie in kleine Stücke und giebt selbige in 1 Quartier kochende Milch und rührt es eine Viertel-Stunde auf dem Feuer. Dann giebt man es in eine Schale und rührt es so lange, bis die Macronen darin zergangen und es erkaltet ist. Nun thut man hinzu 16 Eidotter, 8 Loth Zucker, die abgeriebene Schale von einer

Zitrone, Canehl, und zuletzt den Schnee von 12 Eiern. Dann legt man die präparirten Hagebutten, wie in der folgenden Nummer gezeigt, in eine tiefe Schüssel, dann die Masse darüber, und läßt solche eine Stunde backen.

№ 11. Auflauf von Hagebutten und Aepfeln.

Hat man Hagebutten-Marmelade vorräthig, so ist solches das Beste, ist dies aber nicht der Fall, so nimmt man ein halbes Pfund trockene Hagebutten und kocht solche in Wein und Wasser gar. Dann reibt man sie durch einen Durchschlag, giebt zu dem Durchgeriebenen ein Viertel-Pfund Zucker und läßt es so lange kochen, bis es ein steifer Brei geworden ist. Hierauf schälet man 18 Stück Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt das Kernhaus heraus, läßt sie in Wein, etwas Wasser, Canehl und Zucker gar und kurz einkochen. Dann setzt man 1 Quartier Milch mit 8 Loth Butter und 8 Loth Zucker zu Feuer, und wenn selbiges kocht, so thut man 8 Loth feines Mehl hinzu und rührt es so lange, auf dem Feuer, bis es von der Casserolle abläßt; wenn es dann abgekühlet ist, giebt man von 16 Eiern das Gelbe, wie auch die Hagebutten-Marmelade, die vorher mit 1 Glas Weißwein klein gerührt ist, hinzu, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 12 Eiern, legt dann die eingekochten Aepfel in eine tiefe Schüssel, giebt die angerührte Masse darüber und backt den Auflauf in einer Stunde bei gelindem Feuer in der Tortenpfanne gar.

№ 12. Auflauf von Aepfeln.

Nachdem man 12 Borsdorfer Aepfel geschält und in dünne Scheiben geschnitten, schwitzt man sie in Butter gar und reibt sie durch einen Durchschlag. Dann schwitzt man ein halbes Pfund Butter, klärt sie ab, und rührt sie nun so lange, bis sie dick ge-

geworden ist. Alsdann schlägt man 12 Eidotter dazu, Zucker so viel, daß es süß genug ist, auch etwas Canehl und Zitronenschale, und rührt es noch einige Zeit. Zuletzt wird das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier und die Aepfel hinzugerührt, und in einer Reiskuchen-Form in einer halben Stunde langsam gar gebacken.

№ 13. Auflauf von Aepfeln auf andere Art.

Ein halbes Quartier Milch setzt man mit 6 Loth Butter und 4 Loth Zucker zu Feuer. Wenn selbiges kocht, giebt man 7 Loth feines Mehl unter beständigem Rühren hinzu, läßt es noch so lange auf dem Feuer, bis es sich von der Casserolle ablöset, giebt es dann auf eine Schüssel, und wenn es abgekühlet ist, thut man hinzu 6 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Canehl, und rührt alles gut mit einander durch. Nun schälet man 18 Stück Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in der Mitte durch und nimmt das Kernhaus heraus. Dann kocht man sie in Wein, etwas Wasser, Zucker, Canehl und Zitronenschale halb gar, läßt sie auf einem Durchschlage ablaufen und kocht die unter den Aepfeln befindliche Sauce zu einem dicken Syrup ein. Nun legt man die Aepfel in eine tiefe porcelainene Schüssel, und gießt die Sauce darüber. Alsdann schlägt man das Weiße der 6 Eier zu Schnee, thut es zu der eingerührten Masse, und giebt diese oben auf die Aepfel. Dann setzt man diese Schüssel in die Tortenpfanne, legt in der ersten Stunde unten sehr wenig Feuer, damit der Auflauf gehörig aufgehe, alsdann legt man oben auf Feuer, und in der letzten Viertel-Stunde streuet man gestoßenen Zucker und in Streifen geschnittene Mandeln darüber, läßt ihn damit hellbraun werden, giebt ihn schnell zur Tafel, damit er nicht fällt.

№ 14. Aepfel-Auflauf auf noch andere Art.

Man kocht geschälte, halb durchgeschnittene Borsdorfer Aepfel in Wein, Wasser, Zucker und Canehl beinahe gar. Dann füllt man in die Hölung der Aepfel, wo das Kernhaus gesessen, eingemachte Früchte, legt sie nun in eine Schüssel, und gießt alsdann die zu Syrup gekochte Sauce von den Aepfeln darüber. Nun macht man von 8 ganzen Eiern und 8 Dottern, der abgeriebenen Schale zweier Zitronen, dem Safte einer derselben und ¾ ℔ geriebenen Zucker, eine Mischung, giebt von dieser auf die Aepfel und läßt den Auflauf bei gelindem Feuer eine Stunde, jedoch mit weniger Feuer oben als unten, backen. Eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten legt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß obiger 8 Eier darauf, bestreuet es stark mit Zucker und Canehl, läßt das Ganze hellbraun backen, und giebt es schnell zur Tafel.

№ 15. Auflauf mit Aepfeln in Creme.

Man kocht 18 große Borsdorfer oder Zitronen-Aepfel, in 2 Theile geschnitten, mit Wein, Zucker, Canehl und Zitronenschale weich. Man muß aber dahin sehen, daß man von der Sauce 2 Ober-Tassen voll behält. Die Aepfel läßt man auf einem Siebe ablaufen, und rührt nun in die Sauce 3 kleine Löffel voll feines Mehl, 14 Loth gestoßenen Zucker, eine Obertasse voll Rheinwein, die abgeriebene Schale einer Zitrone, wie auch den Saft davon, von 10 Eiern das Gelbe und das zu Schnee geschlagene Weiße derselben. Nachdem man es recht gut durchgerührt hat, legt man die Aepfel in eine dazu passende Schüssel, giebt den Creme darüber, und läßt den Auflauf in einer halben Stunde langsam gar backen. Kurz vor dem Anrichten bestreuet man ihn stark mit Zucker, damit er eine Glace bekömmt.

№ 16. Auflauf von Aepfeln und Mandeln.

Man brennt ein halbes Pfund Mandeln mit kochendem Wasser ab, zieht die braune Haut davon, stößt sie mit Eiweiß recht fein, rührt sie alsdann mit mit 12 Eidottern, einem halben Pfund fein geriebenen Zucker und 4 Loth in feine Würfeln geschnittener Succade gut durch, zuletzt fügt man noch den Schnee der 12 Eier hinzu. Die Aepfel, wozu man eine gute Sorte nimmt, müssen vorher mit Wein, einem guten Theil Zucker, Canehl und Zitronenschale recht kurz und die Sauce darunter zu einem Gelee eingekocht seyn. Man legt die Aepfel auf eine Schüssel und giebt den Gelee darüber, und wenn sie erkaltet sind, giebt man den Mandelcreme darüber, und backt den Auflauf in einer halben Stunde bei gelindem Feuer gar.

№ 17. Aepfelsinen-Auflauf.

Man schwitzt ½ ℔ Butter, rührt 1 ℔ Mehl dazu, gießt nach und nach anderthalb Quartier Rahm noch hinzu, welches auf dem Feuer so lange gerührt wird, bis es von der Casserolle abläßt. Dann setzt man es ab, und wenn es etwas erkaltet ist, reibt man die Schaale von 8 Aepfelsinen und 2 Zitronen auf Zucker ab und fügt solches, nebst dem Safte derselben, und von 24 Eiern das Gelbe, und zuletzt das geschlagene Eiweiß auch dazu. Dieser Auflauf wird in einer Reiskuchen-Form, mit Butterteig ausgelegt, in einer Stunde bei langsamem Feuer gar gebacken.

Anmerkung. Man rollt einen Blätterteig, wie bei den Pasteten angegeben, einen Messerrücken dick aus, legt davon einen Boden und Rand in eine mit Butter ausgestrichene Reiskuchen-Form und füllt die Masse darauf.

№ 18. Auflauf von Aepfelsinen auf andere Art.

Man setze ein halbes Quartier Milch mit 8 Loth Butter auf's Feuer, und wenn dieses zu kochen anfängt, so giebt man 8 Loth des feinsten Mehls hinein, rührt es so lange auf dem Feuer, bis es von dem Kessel abläßt, dann reibt man auf 6 Loth Zucker 2 schöne Aepfelsinen ab. Nachdem das abgebrannte Mehl erkaltet ist, giebt man 10 Eidotter, den gestoßenen, auf den Aepfelsinen abgeriebenen Zucker und auch den Saft derselben hinzu, rührt alles einige Zeit gut mit einander durch, und thut zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 8 Eiern noch hinzu. Man giebt die Masse in eine tiefe Schüssel und backt den Auflauf bei gelindem Feuer in einer Stunde gar.

№ 19. Zitronen-Auflauf.

Von 2 kleinen Weißbröden, das Stück zu 4 pf., schneidet man die Rinde ab und weicht die Krume in Weißwein ein. Nachdem sie einige Zeit darin gelegen, drückt man sie wieder aus, und rührt alsdann, 6 Loth sehr frische Butter mit 8 Eidottern zu Schaum, giebt noch hinzu die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, wie auch den Saft derselben, 12 Loth Zucker und etwas Canehl, und rührt nun alles gut durch. Zuletzt kömmt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 6 Eiern hinzu. Man giebt die Masse in eine tiefe Schüssel und läßt den Auflauf in einer kleinen Stunde langsam gar backen.

№ 20. Auflauf von Zwetschen.

Man rühre 16 Eidotter mit 3 Löffel voll feinen Mehls recht fein, und gebe nach und nach 1 Quartier süße Milch hinzu, welches so lange auf dem Feuer gerührt werden muß, bis es ein steifer Brei ist. Dann giebt man die Masse auf eine Schüssel, daß sie erkalte, stößt nun 8 Loth süße und 4 Loth bittere

Mandeln mit etwas Eiweiß ganz fein, und thut sie alsdann mit einem halben Pfunde gestoßenen Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben, und etwas Canehl zu dem Brei. Dann schälet man 50 Stück recht reife Zwetschen, kernt sie aus und rührt sie mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß von 16 Eiern zu der Masse. Man backt den Auflauf in einer tiefen Schüssel oder dazu gehörigen Form in einer Stunde bei gelindem Feuer gar.

№ 21. Auflauf von Weintrauben.

Man nehme 3 Semmel, schneide die Rinde davon, und weiche die Krumen in 1 Quartier süßen, heiß gemachten Rahm ein. Wenn sie dann gehörig erweicht und kalt geworden sind, so rührt man sie ganz klein und giebt dann die abgeriebene Schale von einer Zitrone wie auch den Saft davon, etwas gestoßenen Canehl, 12 Loth gestoßenen Zucker, 8 Loth geschmolzene frische Butter, von 18 Eiern die Dottern und von 9 das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu. Dann pflückt man von 2 ℔ recht reif gewordener Weintrauben die Beeren ab, wäscht sie und läßt sie auf einem Siebe recht gut wieder ablaufen, und legt man davon unten in die Schüssel 2 Hand voll, giebt alsdann von der angerührten Masse darüber, dann wieder Weintrauben u. s. f., und läßt den Auflauf bei gelindem Feuer in der Tortenpfanne in einer Stunde gar backen. Man giebt gleich unten und oben Feuer.

№ 22. Auflauf von Mandeln.

Ein halbes Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, dann 12 Eidotter und 8 Loth fein geschnittene Mandeln dazu gegeben und noch 12 Loth Zucker, worauf die Schale einer Zitrone abgerieben, zuletzt hinzugefügt. Man backt den Auflauf in einer Reiskuchen-Form langsam gar.

№ 23. Auflauf von Kastanien.

Man röstet in einer eisernen Pfanne, worin eine kleine Hand voll Salz gegeben, ein halbes Pfund Kastanien gar, zieht die Schale davon ab, und stößt solche in einem Mörser recht fein. Dann zieht man von 6 Loth süßen Mandeln die Schale ab, stößt sie ebenfalls recht fein und giebt sie zu den Kastanien. Nun nimmt man 6 Loth mit 8 Eidottern zu Schaum gerührter Butter, die auf einem Viertel-Pfund Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 5 Eiern, und rührt alles zusammen gut durch. Man backt diesen Auflauf in einer halben Stunde, auf einer tiefen Schüssel, bei mäßigem Feuer gar.

№ 24. Auflauf von Chocolade.

Man schäle und stoße 12 Loth Mandeln ganz fein, rühre alsdann 12 Loth Butter mit 6 Eidottern zu Schaum. Dann thut man die fein gestoßenen Mandeln, 4 ganze Eier, 12 Loth Zucker, 6 Loth feine Vanille-Chocolade und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 6 Eiern hinzu. Man giebt die Masse auf eine tiefe Schüssel und läßt den Auflauf bei gelindem Feuer in einer halben Stunde gar backen.

№ 25. Auflauf von Kartoffeln.

Man reibt 1 ℔ Tages vorher abgekochter Kartoffeln, fügt hinzu 14 Eidotter, 8 Loth Zucker, 6 Loth süße Mandeln, worunter 12 Stück bittere, rührt solches eine halbe Stunde und giebt noch hinzu etwas Canehl und abgeriebene Zitronenschale. In einer Reiskuchen-Form backt man den Auflauf in einer kleinen Stunde gar. Man kann eine Wein-Sauce dazu geben.

№ 26. Mehlspeise.

Man setzt ein Quartier Milch mit ¾ ℔ Butter auf's Feuer. Wenn dieses kocht rührt man 1 ℔ Mehl hinein und läßt es unter beständigem Rühren so lange darauf, bis es sich von der Casserolle ablöset. Nun läßt man es erkalten, und giebt noch hinzu das Gelbe von 15 Eiern, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein Viertel-Pfund Zucker, etwas Canehl, 6 Loth fein gestoßene süße Mandeln und zuletzt den Schnee der 15 Eier. Man füllt die Masse in eine wohl zubereitete Reiskuchen-Form, setzt solche in eine Tortenpfanne und legt darunter eine halbe Stunde gelindes Feuer. In der zweiten halben Stunde legt man auch oben auf Feuer. Man servirt diese Mehlspeise mit einer kräftigen Weinsauce.

№ 27. Mehlspeise von braunem Sago.

Nachdem man 12 Loth braunen Sago gehörig blanchirt hat, giebt man eine Bouteille Rothwein und etwas Wasser darauf und läßt ihn bei gelindem Feuer gar und steif kochen. Dann rührt man 6 Loth Butter mit 8 Eidottern zu Schaum, giebt selbiges zu dem steif gekochten Sago, nebst 12 Loth Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, wie auch den Saft davon, etwas Canehl, 4 fein gestoßene Nelken und zuletzt fügt man den Schnee von 8 Eiern hinzu. Man füllt die Masse in eine Reiskuchen-Form und läßt solche eine halbe Stunde backen.

№ 28. Mehlspeise von Gries.

Man setzt 2 Quartier Milch auf's Feuer und wenn selbige kocht, so rührt man 16 Loth Gries, 16 Loth Butter und 16 Loth Zucker hinein und läßt dieses so lange auf dem Feuer, bis es von der Casserolle abläßt. Wenn es erkaltet ist, so giebt man noch hinzu 20 Eidotter, 12 Loth fein gestoßene süße Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas

Canehl, rührt alles gut durch und fügt zuletzt den Schnee des geschlagenen Eiweißes von 16 Eiern dazu. Man backt die Speise in einer kleinen Stunde in einer Reiskuchen-Form gar.

№ 29. Mehlspeise mit Chocolade.

Man schneidet von 4 Semmeln, (1¼ ℔), die Rinde ab, und weicht die Krumen in ½ Quartier Rahm oder Milch. Dann schmilzt man 12 Loth Butter und rührt selbige recht gut mit dem Brode durch, giebt alsdann 10 Eigelb, 1 Loth bittere und 6 Loth süße, fein gestoßene Mandeln, 8 Loth Zucker, 8 Loth feine Chocolade und zuletzt das von 8 Eiern zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Man backt die Masse in der Reiskuchen-Form in 1 Stunde gar.

№ 30. Mehlspeise mit Obst.

Hiezu nimmt man ein Viertel-Pfund Mehl, ein Viertel-Pfund Butter, ein halbes Quartier Milch, 4 ganze Eier und 4 Dotter, ein Viertel-Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas gestoßenen Canehl, rührt dieses gut mit einander durch, setzt es auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren so lange darauf, bis es von der Casserolle abläßt. Wenn es gehörig abgekühlt ist, giebt man noch 6 Eidotter und zuletzt den Schnee von den 6 Eiern hinzu. Dann schälet man 30 Stück gute Zwetschen, nimmt die Kerne heraus und rührt sie alsdann unter die Masse. Nun streicht und bestreuet man eine Reiskuchen-Form gehörig aus, füllt solche hinein und backt dieselbe in einer Stunde gar. Man kann auch statt der Zwetschen Borsdorfer Aepfel nehmen, sie werden aber erst in Butter geschwitzt.

№ 31. Mehlspeise mit Zwetschen.

Von 8 Semmeln nimmt man die Krumen, schneidet sie in Scheiben, setzt alsdann ein halbes

Quartier Milch mit 12 Loth Butter zu Feuer, und wenn selbige kocht, gießt man sie über die Semmel; thut dann ein halbes Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas gestoßenen Canehl hinzu, setzt dieses dann wieder auf's Feuer, und läßt es unter beständigem Umrühren so lange darauf, bis es von der Casserolle abläßt. Damit sich dieses abkühlt, giebt man es in ein anderes Gefäß, rührt alsdann 14 Eidotter und zuletzt den Schaum von 14 Eiern hinzu. Zuletzt rührt man 30 geschälte und ausgekernte Zwetschen dazu. Giebt alles in eine gut ausgestreuete Reiskuchen-Form, und läßt es in einer Tortenpfanne langsam in einer Stunde gar backen.

№ 32. Englische Mehlspeise mit Kirschen.

Man nimmt 8 ganze Eier und das Gelbe von 8 Eiern, schlägt solche auf, giebt dazu 12 Loth geschmolzene Butter, etwas gestoßenen Canehl und die abgeriebene Schale einer Zitrone, rührt dieses gut durch, nimmt dann ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, rührt beides mit einem Quartier Milch nach und nach an, und giebt dieses dann zu der ersten Masse. Nun setzt man alles unter stetem Umrühren auf's Feuer, worauf es so lange bleibt, bis es von der Casserolle läßt, und thut es alsdann in ein anderes Gefäß. Nachdem es darin abgekühlt ist, rührt man es mit 12 Eidottern auseinander, thut nun klein geschnittene Succade und das von 12 Eiern zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Aus 2 ℔ frischen Kirschen werden die Steine genommen, und mit Zucker, Zitronenschale und Canehl zu Feuer gesetzt, nachdem sie weich sind, legt man sie in einen Durchschlag und läßt sie ablecken. Die Kirschen werden dann unter die obige Masse gegeben, und thut man das Ganze in eine wohl ausgestrichene Reiskuchen-Form, und backt

die Speise in einer Tortenpfanne in einer Stunde langsam gar.

№ 33. Mehlspeise mit Aepfeln.

Man kocht von 10 Stück großen Reinette-Aepfeln mit Wein, Zucker, Canehl und Zitronenschale ein recht steifes Aepfelmus. Dann rührt man 12 Loth Butter mit 12 Eigelb zu Schaum und fügt noch dazu die geriebenen Krumen von 4 Semmel, das Stück zu 4 pf. ($1\frac{1}{3}$ ℔). Nun thut man das Aepfelmus nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas Canehl, 8 Loth Zucker, und zuletzt den Schnee von 8 Eiern hinzu. Dann giebt man in eine gut zubereitete Reiskuchen-Form einen guten Finger hoch von dieser Masse, streuet nun in Zucker eingemachte Kirschen darüber, dann wieder Masse u. s. f. bis daß die Form angefüllt ist, jedoch muß oben auf von der Masse kommen. Man backt die Speise in 1 Stunde gar.

№ 34. Mehlspeise von Hagebutten.

Man kocht Tages zuvor 1 ℔ Hagebutten recht weich, sehe aber dahin, daß nicht zu viel Flüssiges darauf bleibt, und reibe sie dann durch einen Durchschlag. Will man nun die Mehlspeise verfertigen, so gebe man hinzu 3 geriebene Semmel, das Stück zu 4 pf., 10 Loth Butter mit 12 Eigelb zu Schaum gerührt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Canehl, 12 Loth Zucker, und zuletzt den Schnee der 12 Eier. Man backt die Masse in der Reiskuchen-Form in einer Stunde gar.

№ 35. Mehlspeise von Aepfelsinen.

Von einer Zitrone und von 5 großen Aepfelsinen schneidet man die Schale in Streifen, kocht sie mit Zucker und Canehl weich und dick ein, so daß der Zucker wie Syrup daran hängt. Den Saft von

einer Zitrone drückt man noch hinzu. Dann röstet man 2 in Scheiben geschnittene Semmel gelblich, legt sie schichtweise mit dem in Scheiben geschnittenen innern Theil der Aepfelsinen, von denen die weiße Haut abgezogen ist, in eine gut präparirte Reiskuchenform und füllt folgenden Guß darauf. 6 Loth Butter werden mit 8 Eidottern zu Schaum gerührt, dann thut man hinzu 4 Loth feines Mehl, ein Viertel-Quartier dicken süßen Rahm, 8 Loth feinen Zucker, worauf das Gelbe einer Zitrone abgerieben ist, auch etwas gestoßenen Canehl und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 4 Eiern. Dieses setzt man nun auf's Feuer, rührt es zu einem dicken Creme, und ist es erkaltet, so giebt man noch 3 Eidotter hinzu. Diesen Guß füllt man auf die in der Reiskuchen-Form befindliche Masse und backt sie bei mäßigem Feuer in einer Stunde gar.

№ 36. Mehlspeise mit Zitronen.

Man setze 1 Quartier Milch mit 8 Loth Butter, 12 Loth Zucker und 4 Eidottern zu Feuer, rührt dieses aber immerwährend, damit die Eier nicht gerinnen. Dann giebt man 10 Loth Spelz-Mehl dazu, welches noch so lange gerührt wird, bis es von der Casserolle abläßt. Man setzt es nun vom Feuer. Wenn es abgekühlt ist, thut man noch hinzu 8 Eidotter, einen guten Theil gestoßenen Canehl, wie auch die abgeriebene Schale von 2 sehr reifen Zitronen und zuletzt den Schnee von 8 Eiern. Dann schälet man von beiden abgeriebenen Zitronen das Weiße rein ab, so, daß nur der Saft bleibt, schneidet solche in dünne Scheiben und nimmt die Kerne heraus. Nachdem die Reiskuchenform gehörig zubereitet ist, giebt man von der Masse einen guten Fingerdick hinein, legt dann von den Zitronenscheiben darauf, bestreuet solche stark mit fein gestoßenem Zucker, dann füllt man wieder Masse auf und so fort, bis daß die Form gefüllt ist. Man läßt diese Speise bei gelindem Feuer in einer kleinen Stunde in der Torten-

pfanne gar backen. Man muß Acht haben, daß sie oben eine schöne braune Kruste bekömmt, weil man beim Anrichten ein Glas Cognac und Zucker darüber geben muß.

№ 37. Mehlspeise von Reis.

Man kocht ein halbes Quartier Milch auf, giebt 8 Loth fein gestoßenen Reis, 8 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 3 ganze Eier und 3 Eigelb dazu, und läßt selbiges so lange auf dem Feuer, bis es von dem Kessel abläßt. Wenn es erkaltet ist, giebt man hinzu 8 Eidotter, 4 Loth bittere Macronen, 2 Loth fein geschnittene Succade, etwas Canehl und zuletzt den Schnee der 8 Eier. Man backt diese Speise in einer Reiskuchenform in einer Stunde gar.

№ 38. Mehlspeise von Reis-Mehl mit Krebsen.

Ein Viertel-Pfund Reismehl wird in einem Quartier Milch ganz steif gekocht. Dann bricht man von 50 Stück Krebsen die Schwänze aus, schneidet sie durch, verfertigt von den abgebrochenen Schalen ohngefähr ein Viertel-Pfund Butter, wie Seite 6 № 18. angegeben. Nun giebt man zu der Krebsbutter 8 Eidotter, 6 Loth Zucker, und etwas Muscatenblüthe. Mischt nun den Reis darunter, wie auch die Krebsschwänze und zuletzt den geschlagenen Schnee der 8 Eier. Dann legt man einen Stand von Blätterteig auf eine Schüssel, füllt die Masse hinein und läßt sie in einer guten halben Stunde gar backen.

№ 39. Charlot von Aepfel.

Man schäle einen Theil Borsdorfer Aepfel, nehme das Kernhaus heraus, und schneide sie in 6 oder 8 Theile. Man läßt nun etwas frische ungesalzene Butter in einer Casserolle schmelzen, thut

nun hinzu die Aepfel nebst 2 — 3 Glas Weißwein, je nachdem man viel oder wenig Aepfel hat, Zucker nach Geschmack, Canehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone, wie auch den Saft davon, 4 Loth Corinthen, 8 Loth Rosinen, welche aber vorher einigemale aufgekocht seyn müssen, weil sie sonst nicht mit den Aepfeln gar werden, und läßt alles zugedeckt beinahe weich werden. Dann röstet man Weißbrodscheiben hellbraun, rangirt selbige in einer breiten Schüssel, und giebt man 4 bis 6 ganze Eier, einige Glas Weißwein, einen guten Theil Zucker und Canehl zusammen. Dieses mischt man gut durcheinander und begießt die auf der Schüssel befindlichen Weißbrodscheiben damit. Man läßt sie eine Minute darin liegen und wendet sie dann um, worin sie eben so lange liegen bleiben, doch darf das Krustige nicht von dem Brode abgehen. Alsdann belegt man die stark mit guter Butter ausgestrichene Reiskuchen-Form mit dem gerösteten Brode, dann giebt man von den Aepfeln darauf, dann wieder Brod u. s. f. Ist das Flüssige von den Eiern und Wein nicht alles in das Brod gezogen, so gebe man es darüber, wie auch die etwa zurückgebliebene Sauce der Aepfel. Man setzt die Form in eine Tortenpfanne und giebt unten und oben wenig Feuer, backt solches in einer kleinen halben Stunde gar und hellbraun, und bestreuet dieses Backwerk beim Anrichten mit Zucker und Canehl.

№ 40. Charlot von Aepfeln auf andere Art.

Man kocht ein steifes Aepfelmus von Borsdorfer, Pepin- oder Reinette-Aepfeln mit Zucker, Canehl, blanchirten Corinthen, etwas Wein und Zitronenschale. Dann macht man einen Creme von 8 Eidottern, 4 Loth frischer Butter, der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone, den Saft einer ganzen und 4 Loth Zucker welches auf dem Feuer abgerührt

wird. Ist dies geschehn, so werden Scheiben von Weißbrod geröstet. Dann bestreicht man eine Reiskuchenform mit Butter, und bestreuet sie mit Zwiebackskrumen, legt eine Schicht geröstetes Brod darin, giebt darauf Creme, dann Aepfel und so fort, bis Brod, Creme und Aepfel verbraucht sind. Auch hat man 2 Loth fein gehacktes Rindermark in Bereitschaft, wovon man auf jede Schicht etwas giebt. Oben wird es stark mit Zucker und Canehl bestreuet, dann in der Tortenpfanne bei gelindem Feuer in einer halben Stunde gar und hellbraun gebacken. Beim Anrichten bestreuet man dieses Gebäck mit Zitronen-Zucker und giebt einige Löffel voll Cognac darüber.

№ 41. Reis-Kuchen.

1 ℔ gut abgebrüheter Reis wird in 2 Quartier Milch langsam gar, und recht steif, aber nicht musig gekocht. Dann rührt man ein Viertel-Pfund Butter mit 12 Eidottern zu Schaum, giebt hinzu die abgeriebene Schale von einer Zitrone, etwas Canehl, 6 Loth fein gestoßene Mandeln, 16 Loth Zucker, den abgekühlten Reis und zuletzt den Schnee der 12 Eier. Man läßt ihn in einer gut ausgestrichenen Reiskuchenform bei gelindem Feuer anderthalb Stunden backen. Hiezu gehört eine Schaum-Sauce (Siehe XII. № 19.

№ 42. Reiskuchen mit Aepfeln.

Man nimmt 1 Quartier Milch, kocht sie und giebt hinein ein halbes Pfund gut abgebrüheten Reis, läßt selbigen darin gar und steif, aber nicht musig, kochen. Dann thut man 4 Loth gute frische Butter hinzu, womit er noch etwas kochen muß, nimmt ihn dann vom Feuer und läßt ihn erkalten. Dann giebt man von 10 Eiern die Dottern, 4 Loth Zucker, etwas Canehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone, wie auch 12 Loth ausgekernter Rosinen hinzu. Nun schälet man 12 Stück große Borsdorfer Aepfel, schnei-

det sie in 8 Theile, schwitzet sie in Butter, Zucker und Canehl gar, aber nicht zu mürbe, giebt sie nebst dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß der 10 Eier zu dem Reis und backt den Reiskuchen in einer guten Stunde gar. Man kann auch zu diesem Kuchen 4 Loth Succade nehmen.

№ 43. Reiskuchen mit Kirschen.

wird eben so angerührt, wie der obige. Die Kirschen werden ausgekernt und mit Zucker und Canehl eingekocht, und beim Backen wird eben so verfahren, wie bei dem vorhergehenden beschrieben. Wer es gut findet, kann auch zu dem Reiskuchen eine Obst- oder Schaum-Sauce geben.

№ 44. Grütze-Kuchen.

Ein halbes Pfund geschrotener Grütze wird mit zwei Quartier Milch und 4 Loth Butter gar und recht steif gekocht. Wenn diese Masse erkaltet ist, rührt man 6 Eidotter, 6 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen und gestoßenen Zucker, wie auch etwas gestoßenen Canehl und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 6 Eier hinzu. Die Masse füllt man in eine gut zubereitete Reiskuchen-Form und backt solche in 2 Stunden gar.

№ 45. Reis-Bignets.

Man kocht ¾ ℔ Reis in Wasser beinahe weich, giebt dann 1 Quartier Milch, Zucker und 1 Stange Canehl dazu, läßt ihn damit ganz dick, so daß man ihn kaum mehr rühren kann, einkochen. Dann knetet man noch hinzu ein Viertel-Pfund mit 2 Eiern fein gestoßene süße Mandeln und ein Viertel-Pfund gestoßenen Zucker, worauf die Schale einer Zitrone abgerieben ist. Wenn die Masse nun kalt und steif genug ist, so schneidet man, fingerdicke Scheiben davon, wendet sie in geschlagenem Ei um, belegt sie

mit Zwiebacks-Krumen, backt sie in heißer Butter und bestreuet sie noch heiß mit gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 46. Reis-Bignets auf andere Art.

Man setzt ein halbes Pfund in heißem Wasser abgebrannten Reis mit 1 Quartier Milch, 4 Loth Butter zu Feuer, läßt denselben recht dick einkochen, jedoch darf er nicht musig werden. Nachdem er gehörig erkaltet ist, rührt man von 4 Eiern das Gelbe, etwas abgeriebene Zitronenschale und Canehl hinzu. Macht alsdann davon kleine Fricandellen, in der Größe eines Eies, aber nur einen Finger dick, wendet sie in geschlagenem Ei und Brod-Krumen um, und giebt dann einen guten Theil frischer ungesalzener Butter in eine Eierkuchenpfanne, läßt sie nur so eben hellbraun werden, legt die Bignets hinein und backt sie bei sehr gelindem Feuer auf beiden Seiten schön braun. Dann legt man sie auf Löschpapier, damit die Fettigkeit hinein ziehe. Man giebt eine Rothwein-Sauce dabei.

№ 47. Gries-Bignets.

Mit diesen Bignets verfährt man auf dieselbe Art, wie bei den Reis-Bignets beschrieben.

№ 48. Aepfel-Bignets.

Man nimmt hiezu Prinz- oder doch sonst eine gute Sorte großer saurer Aepfel, schälet selbige und schneidet von den ganzen Aepfeln runde fingerdicke Scheiben, nimmt das Kernhaus heraus, und bestreuet sie mit Zucker und Canehl, womit man sie einige Minuten stehen läßt. Dann rührt man von einem Viertel-Pfunde Mehl, 6 Eidottern, ein Viertel-Quartier Milch oder Franzwein einen Teig, wie zu einem steifen Eierkuchen an, giebt dann etwas geriebene Zitronenschale, gestoßenen Canehl und 4 Loth geriebe-

nen Zucker und das zu Schaum geschlagene Weiße der 6 Eier hinzu, setzt dann eine Pfanne mit frischer ungesalzener Butter oder Schmalz auf's Feuer, läßt sie kochend heiß werden, taucht nun die Aepfelscheiben in den Teig, legt sie in die heiß gemachte Butter und läßt sie auf beiden Seiten hellbraun backen. Man bestreuet sie dann mit Zucker und Canehl.

№ 49. Reis mit Rosinen.

Nachdem der Reis gewaschen und abgebrannt ist, setzt man ihn mit halb Rindfleisch-Bouillon und halb Wasser, wie auch einen Löffel voll Rindfleisch-Fett, welches von der Bouillon gefüllt ist, zu Feuer und läßt ihn halb gar kochen. Dann giebt man nicht zu wenig, gut gewaschene Rosinen, ein Stück ganzen Canehl und Zitronenschale, welches man beides beim Anrichten wieder heraus nimmt, hinzu. Auch sieht man nach, ob der Reis fett genug ist, sonst muß man noch Abfüllefett von Rindfleisch hinzugeben, und läßt ihn dann völlig mit den Rosinen weich kochen. Man richtet ihn nun an und bestreuet ihn stark mit gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 50. Reis mit Aepfeln.

Der Reis wird mit kaltem Wasser abgewaschen, mit kochendem Wasser einigemale abgebrannt, dann mit einem guten Stück frischer Butter und kochendem Wasser wieder auf's Feuer gesetzt, und wenn er halb gar ist, so giebt man verlesene und abgewaschene Rosinen dazu, und läßt ihn völlig damit gar kochen. Nun kocht man von einer guten Sorte Aepfel, Zucker und Canehl einen steifen Aepfelbrei, rührt solches zu dem Reis, schmeckt nach Salz, richtet ihn dann an und bestreuet ihn mit gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 51. Reisbrei.

Man setzt 2 Quartier Milch auf's Feuer und wenn selbige kocht, giebt man 1 ℔ in kaltem Wasser

abgewaschenen und mehreremale in kochendem Wasser abgebrannten Reis hinein und läßt ihn auf gelindem Feuer recht langsam anderthalb Stunden kochen. Doch rühre man ihn nicht zu oft um, damit er ganz bleibe und nicht anbrenne. Sobald er gar ist, rührt man ihn mit einigen Eidottern ab, streuet etwas Salz hinzu, richtet ihn an und giebt braune Butter, gestoßenen Zucker und Canehl darüber.

№ 52. Flamri von Reis.

Man kocht einen Reisbrei, wie № 51. beschrieben, doch recht steif und kurz ein, und vermengt damit gestoßenen Zucker, Canehl und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Nun spült man hiezu gehörige Formen, oder Tassenköppchen mit kalter Milch aus und füllt die Masse hinein, und wenn sie erkaltet ist, stülpt man sie um und servirt sie mit einer Weinsaue.

№ 53. Arme Ritter.

Zu einem halben Quartier Milch schlägt man 6 ganze Eier, schneidet dann 3 Semmel in Scheiben und legt selbige in die Milch, wendet sie auch einigemale darin um, und wenn man sie gehörig von der Milch durchzogen findet, so macht man ein gutes Stück frischer Butter in der Pfanne hellbraun, legt die eingeweichten Semmel dazu, und gießt die sich noch darunter befindliche Sauce darüber. Man läßt sie auf beiden Seiten hellbraun backen, bestreuet sie noch warm mit gestoßenem Zucker, Canehl und abgeriebener Zitronenschale. Auch kann man etwas Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee darauf legen. Sie müssen warm gegessen werden, kalt sind sie zähe. Auch kann man hiezu große Zwiebäcke nehmen, nur muß jede Hälfte nochmals durchgetheilt werden, sonst werden sie zu dick.

№ 54. Gebackene Zwiebäcke.

Hiezu nimmt man die Oberrinde von gut gebackenen Zwiebäcken, legt sie auf eine tiefe Schüssel

und gießt so viele warme Milch darauf, daß sie damit bedeckt sind. Man achte aber darauf, daß sie nicht auseinander weichen. Findet man sie nun gehörig erweicht, so drückt man sie mit der Hand aus, so daß sie die Form der Zwiebäcke behalten. Dann setzt man in einer Pfanne frische ungesalzene Butter zu Feuer und läßt selbige recht heiß werden, legt die Zwiebäcke hinein, begießt sie mit der heißen Butter, streuet alsdann Zucker und Canehl darüber, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie eine Viertel-Stunde gelinde backen. Nun richtet man sie an und giebt eine Rothwein-Sauce darum, doch so daß die Zwiebäcke nicht überher naß werden.

№ 55. Schnee-Milch.

Man kocht 1 Quartier süßen Rahm auf, und läßt ihn erkalten, alsdann schlägt man von 16 Eiern das Weiße zu einem losen Schaum, vermischt denselben mit 6 Loth gestoßenen Zucker, der vorher auf einer Zitrone abgerieben ist, mit 3 Löffel voll Orangenblüthe-Wasser, einer Prise Salz, und rührt zuletzt den gekochten Rahm dazu. Man setzt die Milch alsdann in ein hohes zinnernes Gefäß, das einen Deckel hat, und dieses in einen Topf mit kochendem Wasser, und läßt es so lange kochen, bis es ganz steif ist. Nur achte man darauf, daß das Wasser nicht in die Milch kocht. Wenn diese Schnee-Milch erkaltet ist, sticht man sie mit einem silbernen Löffel aus, legt sie alsdann in eine Schüssel, streuet Zucker und Canehl darüber, und füllt die, Seite 32 beschriebene, Eier-Milch darauf.

№ 56. Eiermilch mit einem Berg.

Man quirlt 10 ganze Eier mit einem Quartier Milch und dem Safte einer halben Zitrone gut durch einander, setzt es alsdann auf's Feuer und läßt es so lange kochen, bis es käset. Nun gießt man es auf ein Sieb und läßt es so lange ablaufen, bis die

zurückgebliebene Masse ganz trocken ist, reibt sie dann durch einen feinen Durchschlag in die Mitte einer Terrine, damit es einen Berg bildet, bestreuet ihn dick mit gestoßenem Zucker und Canehl, gießt die, Seite 32 beschriebene Eier-Milch darum, und richtet die Speise an.

№ 57. Gebackene Milch.

Man stößt eine Stange Vanille mit etwas Zucker ganz fein, bindet sie dann in ein feines Läppchen, und kocht sie in etwas Milch aus. Diese gießt man zu 1 Quartier süßen Rahm, stößt alsdann 12 Loth Zucker ganz fein, schlägt nun 6 ganze Eier und 6 Dotter durcheinander, giebt dazu den Zucker und den süßen Rahm, und füllet diese Masse in eine porcellainene Form. Nun gießt man in eine Tortenpfanne kochendes Wasser, setzt die Form hinein, legt unten und oben Feuer, und läßt die Milch in einer Viertel-Stunde gar backen.

№ 58. Milchspeise mit leichten Mehl-Klümpen.

Man setzt in einer gut verzinnten Casserolle, ein halbes Quartier Milch auf's Feuer, und wenn sie kocht, so rührt man so viel Mehl hinein, daß es ganz steif wird, auch ein Viertel-Pfund frische Butter, und arbeitet es so lange auf dem Feuer durch, bis es von der Casserolle abläßt. Dann giebt man es in eine Schale und läßt es unter beständigem Rühren etwas abkühlen, thut nun 12 Eidotter, wie auch eine gute Prise Muscatenblüthe, Salz und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 9 Eiern dazu. Man setzt hierauf 1 Quartier Milch mit einem Stück frischer Butter auf's Feuer, und wenn sie kocht, so sticht man mit einem jedesmal naß gemachten Löffel die Klümpe in die kochende Milch, legt einen Deckel mit Kohlen oben auf, und wenn die Klümpe in die Höhe gestiegen sind, so nimmt man

den Deckel wieder herunter, und läßt die Klümpe bei gelindem Feuer in einer Viertel-Stunde gar kochen, giebt sie schnell zu Tisch, weil sie sonst leicht hart werden, und rührt zuletzt die Milch mit einigen Eidottern ab.

№ 59. Nudeln zu verfertigen.

Man schlägt in 1 ℔ Mehl 8 Eidotter und 4 Löffel voll dicken süßen Rahm, knetet davon einen recht festen Teig, theilet ihn alsdann in 4 Theile, und rollt jeden Theil so dünn wie möglich, daß er ganz durchsichtig wird, aus. Diesen dünn ausgerollten Teig läßt man eine halbe Stunde ruhig liegen, damit er etwas abtrockne, rollt ihn dann fest auf, und schneidet mit einem scharfen Messer recht feine Nudeln davon.

№ 60. Nudeln mit Parmesan-Käse.

Man verfertige von den in № 59. beschriebenen Teige, Nudeln, ziehe sie gehörig auseinander und lasse sie mit 1 Quartier guter Bouillon und einem Stück frischer Butter in einer Viertel-Stunde gar und steif, aber nicht musig kochen. Man giebt auch eine gute Prise Muscatenblüthe und eine Hand voll geriebenen Parmesan-Käse dazu, und wenn die Nudeln damit durchgekocht sind, so füllt man sie auf die Schüssel, worauf sie zu Tische gegeben werden sollen, legt kleine Stücke von frischer ausgewaschener Butter darauf, streuet eine kleine Hand voll geriebener Semmel und eine gute Hand voll geriebenen Parmesan-Käse darüber, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie schön hellbraun werden. Man servirt sie dann gleich warm zur Tafel.

№ 61. Dampf-Nudeln.

Man giebt 1 ℔ des feinsten Mehls in eine Schale und stellt es warm. Alsdann gießt man in

ein Viertel-Quartier süßer lauwarmer Milch, ein halbes Pfund geschmolzener Butter, quirlt 2 ganze und 3 gelbe Eidotter gut durch, giebt selbige nebst 3 Loth gestoßenen Zucker und ein Viertel-Pfund gut gereinigter und abgetrockneter Corinthen dazu. Dann macht man einen Teig von dem Mehle und den eben benannten Sachen, fügt noch einen guten Anrichte-Löffel voll Gest oder Hefen hinzu, legt den Teig auf ein Backbrett und formirt davon kleine runde Brödchen, wie ein Taubenei groß. Alsdann nimmt man eine gut verzinnte Casserolle, die man vorher etwas warm gemacht hat, setzt die Nudeln hinein, legt heiße Asche unter die Casserolle und auch auf den Deckel der Casserolle, und läßt die Nudeln aufgehen. Nun gießt man so viele lauwarme Milch darauf, daß sie zur Hälfte darin bedeckt liegen, legt zwischen jede der Dampfnudeln ein kleines Stück frischer ausgewaschener Butter, giebt unten und oben Feuer, und läßt sie in einer halben Stunde gar werden. Unten muß weniger Feuer seyn, als oben, damit sie nicht verbrennen, auch darf man den Deckel nicht zu oft abnehmen, damit die Nudeln nicht wieder fallen. Die Sauce muß beinahe ganz in die Nudeln eingezogen seyn. Beim Anrichten streuet man Zucker und Canehl darüber. Man servirt sie dann sogleich warm zur Tafel, weil sie sonst leicht wieder fallen und dadurch von ihrem Geschmack verlieren.

№ 62. Macaroni mit Parmesankäse.

Macaroni sind fingerbreite Nudeln, die man in Material-Handlungen kaufen kann. Sollte man sie jedoch an einigen Orten nicht erhalten können, so kann man sie nach № 59. verfertigen. Dann nimmt man 1 ℔ dieser breiten Nudeln, die einen Finger lang seyn müssen, kocht selbige in Bouillon gar, achtet aber darauf, daß sie nicht musig werden. Nun reibt man 12 Loth Parmesankäse, streuet davon etwas in eine tiefe Schüssel und legt eine Schichte Macaroni oder breite Nudeln und dann kleine Stücke frischer

guter Butter darauf, dann wieder Käse, Nudeln und kleine Stücke Butter u. s. f. Auch muß man zwischen jede Schichte ein klein wenig Muscatenblüthe streuen. Oben auf muß Käse und Butter kommen. Dann gießt man eine Füllkelle voll starker fetter Bouillon darüber, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, worunter man nur glühende Asche, oben auf aber glühende Kohlen legt, damit sie schön gelbbraun werden. Man giebt sie dann warm zur Tafel.

Die Macaroni müssen erst blanchirt werden und über einen Durchschlag ablaufen. Dann legt man Schinkenscheiben und ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, die Macaroni mit Parmesan-Käse vermischt dazu und gießt ein gutes Quartier Bouillon darauf. Man läßt sie in 1 — 1½ Stunde bei gelindem Feuer gar werden und verfährt dann wie oben angezeigt.

№ 63 Englischer Brei zu Milchsuppen.

Man setzt ½ Quartier Milch mit 6 Loth frischer Butter und 4 Loth Zucker zu Feuer und wenn sie kocht, giebt man unter beständigem Rühren 8 Loth Mehl hinzu, und läßt es so lange auf dem Feuer, bis es von der Casserolle abläßt. Dann füllt man es auf eine Schüssel und thut nach und nach von 8 Eiern das Gelbe, wie auch die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas gestoßenen Canehl hinzu. Zuletzt fügt man das zu Schaum geschlagene Weiße der 8 Eier noch dazu. Nun giebt man die Masse auf eine Schüssel und backt sie in der Tortenpfanne gar. Bestreuet diese mit Zucker und Canehl und servirt sie zu warmer Milchsuppe.

№ 64. Rothe Grütze.

Man setzt ein halbes Quartier ausgepreßten Johannisbeer- und ein Viertel-Quartier Himbeer-Saft auf's Feuer, giebt Zucker nach Geschmack und etwas

Canehl hinzu. Dann rührt man dazu ein Viertel-Pfund in Wasser eingeweichtes Reismehl, und läßt es so lange kochen, bis es ganz steif ist. Nun füllt man die Masse in eine Melonen-Form, läßt sie darin erkalten und stülpt sie um. Sie wird mit süßem Rahm oder Wein mit Zucker gegessen. Ist der Saft, worin das Reismehl eingerührt wird, mit Zucker eingekocht, so braucht man wenig oder gar keinen beim Kochen dazu zu geben. Auch kann man auf jeden Fall gestoßenen Zucker beim Vorlegen dazu anbieten.

№ 65. Eier zu kochen.

Nachdem man die Eier in Salzwasser abgewaschen, legt man dieselben in kochendes Wasser und läßt sie darin 4 Minuten kochen. Sind die Eier jedoch sehr frisch, so läßt man sie eine Minute länger kochen. Auch kann man sie gleich mit kaltem Wasser zu Feuer setzen, und so bald sie anfangen zu kochen, sind sie gar.

№ 66. Verlorne Eier.

Man setzt in einem breiten Topfe, Wasser mit mit etwas Salz und Essig auf's Feuer, und wenn selbiges kocht, schlägt man nach und nach so viele Eier als Personen sind, hinein, welches man auf folgende Art macht: Wenn das Ei in dem kochenden Wasser sich befindet, so sieht man dahin, daß es sich nicht anlege, und in der Mitte des Topfs bleibe, und läßt es so lange in dem kochenden Wasser, bis der Dotter, welcher weich bleiben muß, mit dem Weißen sich überzieht, dann hebt man es behutsam in ein Geschirr mit kaltem Wasser, und eben so verfährt man mit den übrigen Eiern. Sollen selbige angerichtet werden, so putzt man sie sauber ab. Man kann eine Sauerampfer- oder Sardellen-Sauce darüber geben, oder auch sie in Bouillon- oder Wassersuppen gebrauchen.

№ 67. Eier mit einer Sauce.

Man kocht die Eier 4 bis 5 Minuten, doch so, daß sie nicht ganz weich, aber auch nicht hart sind, läßt sie in der Schale erkalten, schneidet sie dann mit einem scharfen Messer der Länge nach durch und sticht die halben Eier mit einem silbernen Löffel heraus. Man giebt eine Sardellen-Sauce dabei.

№ 68. Harte Eier mit Zwiebeln-Sauce.

Man kocht 6 Eier ganz hart, und nachdem sie abgeschälet, läßt man sie erkalten und schneidet sie in Scheiben. Dann schälet man 2 mittelmäßige Zwiebeln, schneidet sie ebenfalls in Scheiben und schwitzt sie in 6 Loth Butter mit 2 Messerspitzen voll Mehl gar. Nun giebt man eine Obertasse voll guter Bouillon, Salz, Muscatenblüthe, auch etwas Pfeffer, wie auch die in Scheiben geschnittenen Eier hinzu, läßt alles noch einmal mit einander aufkochen und richtet sie an.

№ 69. Gebackene Eier mit Zitronen.

Man schlägt von 18 Eiern das Weiße zu einem steifen Schnee und vermengt dann die kleingeriebenen Dotter mit 8 Loth Zucker, worauf man die Schale von 2 Zitronen abgerieben hat. Nachdem man nun das Weiße mit dem Gelben gut durchgerührt hat, so giebt man es auf eine Schüssel und backt es in einem Ofen oder in der Tortenpfanne in einer Viertel-Stunde langsam gar. Man muß es aber schnell anrichten, sonst fällt es wieder.

№ 70. Gefüllte Eier.

Man setzt so viele frische Eier, als man glaubt benöthiget zu seyn, mit Wasser auf's Feuer und läßt sie hart kochen, schälet sie dann ab und schneidet sie

in der Länge nach durch. Das Gelbe nimmt man heraus, reibt es mit einem ganzen Ei und einem Eidotter, ein wenig geschmolzener Butter, etwas Zucker und Canehl gut durch, giebt noch hinzu etwas weich gekochte Corinthen, und füllt nun das hart gekochte Weiße der Eier mit dieser Masse an, streicht sie mit einem Messer glatt und backt sie in ungesalzener Butter, die man vorher hellbraun werden läßt, braun. Man garnirt entweder Spinat damit oder giebt eine Rahm=Sauce dabei.

№ 71. Gefüllte Eier auf andere Art.

Man schälet 6 hart gekochte Eier, schneidet sie der Länge nach durch, nimmt das Gelbe heraus und rührt es ganz fein. Dann schneidet man 2 kleine Zwiebeln in kleine Würfeln, schwitzt selbige in Butter gar, aber nicht braun, giebt solche zu dem kleingerührten Eigelb, wie auch die Hälfte eines fein gestoßenen Zwiebacks, 2 Löffel voll dicken süßen Rahm, Salz, Pfeffer und etwas Muscatenblüthe. Alles reibt man gut durch und füllt es in das ausgehölte Eiweiß. Dieses legt man dann auf einen tiefen Teller, giebt etwas geschmolzene Butter darüber, wie auch von einer halben Zitrone den Saft und bestreuet sie mit Zwiebackskrumen. Nun setzt man einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie hellbraun backen. Man giebt eine Kappern=Sauce dazu.

№ 72. Spiegel=Eier.

Man setzt nicht zu wenig Butter in einer Pfanne aufs Feuer. Dann schlägt man eine beliebige Anzahl Eier hinein, doch muß man sich in Acht nehmen, daß sie beim Hineinschlagen nicht entzwei gehen und recht egal in die Pfanne kommen, damit das Gelbe gerade in die Mitte des Weißen kömmt. Wenn das Weiße des Eies steif ist, so sind sie gut. Nun nimmt man sie heraus und schneidet sie umher etwas ab, so daß sie rund werden, und streuet auf jedes Ei et=

was Pfeffer. Zu der in der Pfanne befindlichen braunen Butter giebt man etwas Weinessig, läßt sie einmal damit durchkochen und gießt sie dann darüber. Man kann auch einige Scheiben Speck mit in die Butter geben.

№ 73. Rührei.

Zu 12 Eiern nimmt man 4 Löffel voll Milch, schlägt solches gut mit einander durch und giebt etwas Salz, Muscatennuß und schwarzen Pfeffer hinzu. Dann setzt man eine Casserolle (in der Pfanne wird es leicht zu hart) mit 6 Loth Butter auf's Feuer und läßt sie recht heiß werden, thut die Eier hinein, und läßt sie sich etwas ansetzen. Nun zieht man mit einem hölzernen Löffel von allen Seiten recht fest auf den Boden der Casserolle, so daß es große Stücke werden. Man muß aber recht vorsichtig damit seyn, daß es nicht zu hart wird, sonst schmeckt es schlecht.

№ 74. Rührei auf andere Art.

Zu 6 Eiern nimmt man 6 Löffel voll Milch, 1 Löffel voll Mehl, schlägt solches gut durch, und giebt Salz und Pfeffer zu. Dann schneidet man ein gutes Stück Speck in kleine Würfeln, bratet sie in einer Casserolle aus, giebt die Eier hinzu, läßt es sich auf gelindem Feuer ansetzen und zieht alsdann mit einem hölzernen Löffel von allen Seiten recht fest auf den Boden der Casserolle, damit es gar, aber nicht hart werde. Man kann auch im Sommer etwas von dem grünen Schnittlauch hinein schneiden.

№ 75. Rührei mit Spargel.

Man schälet 1 ℔ Spargel nicht zu dünn, wirft das Harte davon weg, schneidet dann jede Stange in 4 Theile und kocht sie in gesalzenem Wasser gar. Dann verfertigt man von 8 — 10 Eiern mit 4 Löf-

feln voll Milch und 8 Loth Butter ein Rührei, und wenn es beinahe fertig ist, so giebt man den auf einen Durchschlag abgelaufenen Spargel dazu, versucht nach Salz, und streuet etwas gestoßenen Pfeffer darauf. Man läßt es mit dem Spargel noch eine Minute auf dem Feuer und richtet es an.

№ 76. Rührei mit Granaten.

Man reiniget einen flachen Teller voll gekochter Granaten, schwitzet sie 1 Minute in ungesalzener Butter, giebt sie zu einem nach № 73. schon verfertigten Rührei, und richtet es an. Mit Bücklingen, nachdem man sie von Haut und Gräten gereiniget, und in kleine Stücke geschnitten hat, macht man es eben so. Da die Bücklinge oft scharf gesalzen sind, so muß man sich in dieser Hinsicht bei dem Rührei in Acht nehmen.

№ 77. Rührei mit Schinken.

Man schneidet von dem rohen Schinken Scheiben, nimmt die Schwarte und das Räuchrige davon, legt die Scheiben auf einen hölzernen Teller und schneidet sie so fein, wie Nudeln. Dann verfertigt man ein Rührei, wie № 73. beschrieben, und wenn es beinahe fertig ist, so schüttet man den geschnittenen Schinken dazu, läßt es noch eine Minute auf dem Feuer und richtet es an. Man muß aber beim Salzen des Rühreis vorsichtig seyn, weil der Schinken schon gesalzen ist, auch ungesalzene Butter dazu nehmen.

№ 78. Omlet.

Auf 6 Eier, welche gut durchgeschlagen werden, giebt man 2 Löffel voll Milch, Salz und etwas Muscatenblüthe. Dann thut man in eine Eierkuchenpfanne 3 Loth Butter, und wenn selbige recht heiß ist, giebt man die Eier hinein, läßt sie in der Pfanne herum laufen, und schlägt nun von beiden Seiten

den Omlet mit einem Messer zusammen, so daß er eine gute Handbreit bleibt. Er muß länglich und 2 gute Finger hoch seyn. Er darf aber nicht länger gebacken werden, als bis er hochgelb ist, sonst wird er zähe und schmeckt schlecht.

№ 79. Omlet mit Kräutern

wird eben so angerührt und gebacken, wie der vorhergehende, nur giebt man etwas fein gehackten Körbel und Sauerampfer hinzu.

№ 80. Omlet mit Käse.

Man reibt ein Viertel-Pfund Schweizer-Käse ganz fein, rührt dann den Omlet von 8 Eiern, wie vorher beschrieben, an, giebt aber kein Salz hinein, und thut den Käse in die Masse. Auch muß man beim Backen ungesalzene Butter nehmen.

№ 81. Eier-Kuchen.

Man nimmt einen guten Löffel voll Mehl, rührt solches mit einem halben Quartier Milch klein, und schlägt noch 6 ganze Eier zu der Milch, wozu auch etwas Salz gegeben wird. Alsdann thut man 4 Loth Butter in eine Pfanne und wenn sie recht heiß ist, so giebt man das Angerührte hinzu, läßt es gut in der Pfanne herum laufen, und wenn es sich angesetzt hat, so sticht man mit einem Messer an verschiedenen Stellen hinein, daß das Flüssige unterläuft. Ist er nun gehörig fest, so schüttet man die Pfanne, um zu versuchen, ob er sich auch löset, ist dies nicht der Fall, so sticht man an die Stelle wo er fest sitzt, mit einem Messer hinein und schabt es ein wenig los. Man kann auch ein kleines Stück Butter unterschieben. Dann schüttet man ihn auf ein Eierkuchen-Becken, legt noch 4 Loth Butter auf die ungebackene Seite, stülpt die Pfanne darauf, wendet ihn um und läßt ihn alsdann auf sehr gelindem Feuer, welches

nur rund herum und nicht in der Mitte brennen muß, vollends gar und schön hellbraun backen.

№ 82. Eierkuchen auf andere Art.

Der Eierkuchen wird, wie in der vorhergehenden Nummer angezeigt, angerührt, und dann auf einer Seite gebacken. Auf die noch ungebackene Seite streuet man 2 gestoßene Zwiebäcke, schneidet 4 Loth Butter in kleine Stücke, legt sie darauf herum, und läßt ihn auf Kohlenfeuer hellbraun und krustig backen. Beim Anrichten drückt man den Saft von einer halben Zitrone auf den braun gebackenen Zwieback und bestreuet ihn mit gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 83. Kirschen=Eierkuchen.

Aus anderthalb Pfund sauren Kirschen werden die Steine gemacht und mit Zucker, Canehl und Zitronenschale ganz dick eingekocht. Dann rührt man einen Eierkuchen an, wie bei dem vorhergehenden gezeigt, nimmt aber statt einen, zwei Löffel voll Mehl, auch 2 Eidotter mehr und rührt die Kirschen mit zu der Masse. Man bäckt ihn auf Kohlenfeuer, wie gewöhnlich, mit Butter auf beiden Seiten hellbraun und gar, bestreuet ihn beim Anrichten mit gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 84. Aepfel=Eierkuchen.

Der Teig wird eben so angerührt, wie der zum Kirschen=Eierkuchen, man nimmt aber nur anderthalb Löffel voll Mehl und giebt auch noch hinzu die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 4 Loth gar gekochter Corinthen, 2 Loth Zucker und etwas gestoßenen Canehl. Dann nimmt man eine gute Sorte Aepfel, schält selbige, schneidet sie in 4 Theile, dann in dünne Scheiben, und wenn der Eierkuchen auf einer Seite gebacken, so legt man von den geschnittenen Aepfeln 1 Finger hoch darauf und streuet 4 ge=

stoßene Zwiebäcke darüber, wie auch 5 Loth in kleine Stücke gepflückte Butter, wendet ihn dann behutsam um und läßt ihn bei gelindem Feuer eine Viertel-Stunde backen. Wenn er dann schön helbraun gebacken, so legt man die Schüssel, worauf er bleiben soll, darauf, wendet ihn um, und bestreuet ihn stark mit Zucker und Canehl. Man kann die Aepfel auch erst in Butter gar schwitzen, dann schneidet man sie aber in etwas dicke runde Scheiben, und gießt die Eierkuchen-Masse darüber. Man muß zu diesem Eierkuchen gute und ungesalzene Butter nehmen.

№ 85. Zwetschen-Eierkuchen.

Dieser Eierkuchen wird ganz so angerührt, wie der Aepfel-Eierkuchen. Die Zwetschen werden geschälet, in der Mitte durchgeschnitten, der Kern heraus genommen, und auf dem, auf einer Seite gebackenen Eierkuchen, eine an die andere gelegt, dann mit 4 — 5 gestoßenen Zwiebacken bestreuet, mit kleinen Stücken Butter belegt, auf gelindem Kohlenfeuer gar gebacken, und mit Zucker und Canehl bestreuet.

№ 86. Wurzeln-Eierkuchen.

Man kocht 4 — 6 Stück hochrothe, dicke süße Wurzeln in etwas gesalzenem Wasser gar, und wenn sie erkaltet sind, so reibt man sie auf einer Reibe recht fein. Dann giebt man hinzu einen in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel, $\frac{1}{4}$ ℔ Butter, welche mit 8 Eidottern zu Schaum gerührt ist, das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, wie auch davon den Saft und 4 Loth fein gestoßenen Zucker. Dann legt man ein Stück Butter in eine Eierkuchenpfanne, und wenn sie recht heiß ist, so giebt man die Masse hinein und läßt sie, wie einen Eierkuchen, auf beiden Seiten auf Kohlen hellbraun backen. Ist der Eierkuchen gar, so bestreuet man ihn mit gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 87. Mandeln-Eierkuchen.

Man rührt ein Viertel-Pfund Butter mit 10 Eidottern zu Schaum, und fügt dann hinzu: ein Viertel-Pfund fein gestoßene Mandeln, 4 Loth in Milch eingeweichtes und fest wieder ausgedrücktes Weißbrod, 4 Loth gut gewaschene und gekochte Corinthen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, wie auch den Saft davon, 4 Loth Zucker, zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern, und reibt nun alles gut durch. Dann setzt man eine Eierkuchen-Pfanne mit Butter auf's Feuer, und wenn letztere recht heiß ist, so giebt man die Masse hinein, läßt sie auf gelindem Kohlenfeuer auf beiden Seiten gelbbraun backen und bestreuet den Eierkuchen beim Anrichten mit fein gestoßenem Zucker und Canehl. Man kann saure, in Zucker eingekochte Kirschen oder Himbeer-Gelee dabei geben.

№ 88. Schlier-Kuchen.

Man rührt den Teig wie einen Pfannekuchen-Teig, nur etwas dicker an, und backt die Kuchen ganz dünn. Wenn der Teig in der Pfanne ist, streuet man gar gekochte Corinthen, fein gestoßenen Zucker und Canehl dazwischen, und ist er auf einer Seite gar gebacken, so wird er in 4 Theile geschnitten, aufgerollt und mit feinem Zucker bestreuet.

№ 89. Eier-Speise.

Zu einem Quartier süßen Rahm schlägt man 12 ganze Eier und thut noch hinzu 4 Loth Zucker, etwas gestoßenen Canehl, eine Viertel-Stange Vanille, die man vorher mit etwas Milch ausgekocht hat, und nur diese Milch, die den Geschmack der Vanille bekommen hat, wird dazugegeben. Nun wird eine beliebige porcelainene Form naß gemacht, und hierin die Masse gegeben. Dann giebt man Wasser in eine Tortenpfanne, setzt die Form hinein und läßt sie so

ange kochen, bis die Masse steif genug ist. Man läßt sie alsdann in der Form erkalten, stülpt sie auf ine Schüssel, und giebt eine Himbeer- oder Johannisbeer-Sauce dabei.

№ 90. Eierfülle zu kleinen Pasteten.

Man schälet 8 Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in Theile und nimmt das Kernhaus heraus. Nun ackt man sie mit 6 hart gekochten Eiern und 4 Loth Rindernierenfett ganz fein und giebt noch 4 Loth ut verlesene und blanchirte Corinthen, 6 Loth geoßenen Zucker, etwas gestoßenen Canehl, 1 Glas Wein, ein wenig Salz, wie auch einen in Milch ngeweichten und wieder ausgedrückten Semmel hinu. Man rührt alles gut durch, schmilzt dann 4 Loth Butter, giebt die Masse hinein und läßt sie 10 Minuten schwitzen.

№ 91. Eier-Klöße.

Man kocht 6 Eier hart, nimmt davon das Gelbe, öst es mit 1 Loth Butter im Mörser ganz fein, nd giebt alsdann einen halben Löffel voll Mehl, das ielbe von einem rohen Ei, Salz und eine Prise geoßene Muscatenblüthe hinzu. Man macht davon eine Klöße, in der Form eines Eies, und kocht selge in Wasser gar.

№ 92. Eier-Käse.

Anderthalb Quartier Milch, 12 Eier, etwas geoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone nd 6 Loth Zucker werden gut durcheinander geschlaen. Alsdann giebt man diese Masse in eine Casselle, setzt sie auf's Feuer und läßt sie so lange darf, bis daß solche käset oder sich in dicke Klumpen isammenzieht. Nun streuet man die dazu gehörige orm mit gekochten Corinthen aus, setzt sie auf eine chale und legt mit einer Schaumkelle den Käse

hinein. Wenn nun alles Wasser abgelaufen und der Käse gehörig erkaltet ist, stülpt man ihn auf eine Schüssel, besteckt ihn mit lang geschnittenen Mandeln, und bestreuet ihn mit Zucker und Canehl. Zur Sauce setzt man ein halbes Quartier Milch mit etwas Zucker, Zitronenschale und Canehl zu Feuer, rührt sie alsdann mit 4 Eidottern und einem halben Löffel voll Mehl ab, und giebt sie kalt zum Eierkäse.

№ 93. Eier-Käse auf andere Art.

Man nimmt 3 ganze Eier und 9 Eidotter, etwas Salz, den Saft von einer Zitrone und die abgeriebene Schale davon, gestoßenen Canehl, nebst 2 Quartier Milch, schlägt alles gut durcheinander, gießt es in einen Topf und setzt diesen in einen Kessel mit kochendem Wasser, worin man es so lange kochen läßt, bis es gekäset ist. Alsdann giebt man die Masse in eine mit gekochten Corinthen ausgestreuete Form, läßt den Käse erkalten, besteckt ihn dann mit länglich geschnittenen Mandeln und bestreuet ihn mit Zucker und Canehl. Die Sauce macht man von einem halben Quartier Milch, wozu 8 Eidotter, Zucker, Canehl und Zitronenschale gegeben werden. Dieses setzt man auf's Feuer, rührt es beständig bis es kocht, nimmt es dann vom Feuer, fährt aber mit dem Rühren noch eine Weile fort, läßt es dann erkalten, und giebt die Sauce beim Anrichten über den Käse.

№ 94. Eier-Käse auf andere Art.

Zu einem Quartier Milch nimmt man 12 ganze Eier, 4 Loth fein gehackte süße Mandeln, 8 Loth gekochte Corinthen, etwas gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, wie auch den Saft davon und 6 Loth Zucker. Man rührt alles gut durcheinander, giebt es in einen Topf, den man zudeckt, setzt diesen in einen Kessel mit kochendem Wasser, und läßt es so lange kochen, bis es käset. Nun füllt man es in eine Form und läßt es erkalten.

Man giebt gewöhnlich eine Weinsauce mit eingemachten Früchten hinzu. Milch-Sauce kann man aber auch dazu nehmen.

№ 95. Eier-Käse auf noch andere Art.

In anderthalb Quartier Milch giebt man 20 klein geschlagene Eier, von 10 läßt man das Weiße zurück, ein Viertel-Pfund Zucker, worauf die Schale einer Zitrone abgerieben, 2 Stangen feinen Canehl, und den Saft einer halben Zitrone. Man gießt alles in einen Topf, welcher in einen Schließkessel mit Wasser gesetzt wird. Doch sieht man dahin, daß das Wasser nicht zu hoch im Kessel steht, damit es nicht in den Topf kömmt. Man läßt es eine halbe Stunde kochen, und wenn es sich dann in dicke Klumpen zieht, so wird es in eine, mit gar gekochten Corinthen bestreuete Form gegeben, und über eine Schale gestellt, damit die Molke ablaufe, die Stange Canehl nimmt man wieder heraus. Zu der Sauce nimmt man das zurückgesetzte Weiße der Eier, und 5 Eigelb, womit 2 Quartier Milch abgerührt werden. Das geschlagene Weiße der 10 Eier muß aber vorher, ehe die Milch abgerührt wird, löffelweise in die Milch gesetzt werden, und wenn solches gekocht hat, wieder herausgenommen werden. Ist die Milch abgerührt, so legt man den Schaum wieder auf und bestreuet sie mit Zucker und Canehl.

№ 96. Käsewerk oder Quarkkäse wie saure Schafmilch zubereiten.

Man reibt ein halbes Pfund Käsewerk oder Quarkkäse, der sehr weich gehitzt ist, und wovon alle Molke rein abgelaufen, in einer Milchsette ganz fein. Nun giebt man dazu ein Viertel-Quartier dicken süßen Rahm, etwas Zucker und Canehl, und rührt es so lange, bis man nichts Körniges mehr darin spürt,

und es eben so wie saure Schafmilch ist. Zuletzt streuet man Zucker und Canehl darüber. Man kann diese so zubereitete Milch zu Wildbraten und Eierkuchen geben.

VIII.

Vom Fleische, auch Geflügel.

A. Rindfleisch.

a) Vom Kochen und Braten des Fleisches.

Da es durchaus nicht erforderlich ist, das rohe Fleisch auszuwässern, weil die Säfte durch das lange im Wasserliegen zu sehr ausgezogen werden, so thut man wohl, es nur eben abzuwaschen, oder wenn es ganz rein ist, gar nicht zu waschen, und es so zu gebrauchen. Um Wiederholungen zu vermeiden, ist bei den nachfolgenden Anweisungen immer die Zeit angegeben, in welcher es gar werden soll. Auch ist es nicht rathsam Fleisch frisch geschlachtet zu verbrauchen; man muß es so lange, als es nur zu conserviren ist, aufheben, weil es dadurch mürber wird.

b) Fleisch aufzubewahren.

Um im Sommer Rind- oder Wild-Braten einige Zeit zu conserviren, legt man solches in ein Gefäß, gießt gewöhnlichen Essig, vermischt mit Nelkenpfeffer, schwarzem Pfeffer und einigen Chalotten, darüber, und erhält es auf diese Weise. Da man nicht so vielen Essig darauf geben kann, um es ganz zu bedecken, so wird es täglich umgewandt.

Rind=, Kalber=, Hammel= und Wildbraten erhält sich mehrere Tage auch sehr gut an einem kühlen Orte, in dicker abgerahmter Milch, die alle 2 Tage erneuert werden muß.

№ 1. Rinderbrust mit dicker Butter.

Die Brust wird wie vorhin angezeigt, gar gekocht. Dann nimmt man sie aus dem Wasser, überzieht sie mit einer dicken Butter, worunter man noch 4 Loth geriebenen Parmesankäse rührt, in der Rubrik XII. von Saucen № 62. zu finden) legt sie nun in eine Tortenpfanne, worin einige Löffel voll Bouillon=Fett befindlich, deckt den Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie gelbbraun werden. Man giebt eine Sauce mit Parmesan=Käse, in XII. № 42. beschrieben, dazu.

№ 2. Rinderbrust mit der Kruste

Man nehme von einem guten Ochsen, der schon einige Tage geschlachtet ist, die Spitz= oder Nachbrust und bringe sie, wie beim Kochen des Fleisches beschrieben, zu Feuer. Wenn das Fleisch gar ist, so nimmt man es heraus, legt es in eine gut verzinnte Tortenpfanne, giebt einige Löffel voll Bouillon=Fett darüber, bestreuet es mit Salz und gestoßenem schwarzen Pfeffer, dann mit Zwiebackskrumen, legt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie gelbbraun werden. Man giebt eine Sardellen=Sauce, in XII. № 41. angezeigt, dabei.

№ 3. Rinderbrust à la Braise.

Die Brust hiezu muß von einem vorzüglich jungen guten Rinde seyn. Man hauet sie auf der Seite, wo die Rippen sitzen etwas ein, damit man sie nach der Casserolle biegen kann, legt sie dann in

die, Seite 12 № 29. beschriebene Braise und läßt sie in 3 — 4 Stunden darin gar werden. Nun nimmt man sie heraus, füllt das Fett von der Braise, giebt den Satz durch ein Sieb, thut denselben mit zur Champignons-Sauce, die in XII. № 10. beschrieben, richtet die Brust an und giebt die Sauce in einer Sauciere dabei.

№ 4. Grillirte Rinderbrust.

Von einem guten, alt geschlachteten Ochsen, wird die Nachbrust, wie Seite 13 in der Anweisung gezeigt, gar gekocht, dann herausgenommen, daß sie etwas erkalte, in geschlagenem Ei umgewendet und mit geriebenen weißen Brodkrumen überstreut, worunter eine fein gehackte Chalotte und gestoßener schwarzer Pfeffer befindlich. Man legt sie nun auf einen Rost, bestreuet sie mit geschmolzener Butter und läßt sie hellbraun werden. Man giebt eine braune Chamoignons-Sauce, in XII. № 11. angezeigt, dabei.

№ 5. Rindermürbbraten in der Braise.

Man nimmt von dem Mürbbraten alles Fett und die Häute herunter, spickt ihn mit feinem Speck und läßt ihn in einer Braise, die Seite 12 № 29. angezeigt, in 2½ Stunden gar werden. Von dem Satz der Braise, wovon man das Fett abgenommen, macht man eine Trüffeln-Sauce, die in XII. № 53. angezeigt, und richtet dieselbe bei dem Mürbbraten an.

№ 6. Rindermürbbraten am Spieße.

Dieser Mürbbraten muß von einem fetten Ochsen seyn, der schon einige Tage geschlachtet ist. Nachdem man den Mürbbraten so zubereitet, wie in der vorhergehenden Nummer gesagt, befestiget man ihn am Spieße, begießt ihn mit saurem Rahm und braun ge-

machter Butter und läßt ihn bei gelindem Feuer in 2½ Stunde gar braten. Zuletzt füllt man die unter dem Braten befindliche Sauce in eine kleine Casserolle, giebt einige Löffel voll guter Jûs und etwas Zitronensaft dazu, läßt sie durchkochen und richtet sie bei dem Braten an.

№ 7. Mürbbraten mit saurer Gallerte.

Man spickt mit Speck einen Mürbbraten, den man in Nelkenpfeffer, fein gehackten Chalotten und Salz umgewendet hat, und macht ihn in Butter braun. Dann gießt man Bouillon und Essig, jedoch mehr Essig als Bouillon, und Salz darauf, und thut noch hinzu einige Chalotten, Pfeffer, einige Nelken, 1 Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale und Muscatenblüthe. Hiemit läßt man ihn 2 Stunden auf Kohlen ganz gelinde kochen. Nach Verlauf dieser Zeit sieht man nach, ob er mürbe ist, und ist dies der Fall, so nimmt man ihn aus der Brühe heraus und läßt diese kalt werden. Nun füllt man alles Fett oben ab und giebt die Brühe durch ein Sieb, den Bodensatz läßt man zurück. Zu der Brühe nimmt man den Stand von 4 Kalberfüßen, den man Tages zuvor bereitet und von Fett und Bodensatz gereiniget hat, und den Saft von 2 guten Zitronen; dieses setzt man auf's Feuer, schäumt selbiges, und wenn es anfängt zu kochen, so giebt man von 4 Eiern das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu, läßt dies zusammen aufkochen und giebt es dann durch einen Geleebeutel. Ist solches geschehen, und der Gelee und das Fleisch erkaltet, so thut man etwas von der Gallerte auf eine Schüssel, legt das Fleisch darauf, dann wieder Gallerte und zuletzt einige Zitronenscheiben.

№ 8. Boeuf à la mode.

Man nehme dazu von einem guten, alt geschlachteten jungen Ochsen ein Stück aus der Bin-

derlende, oder der Keule, von etwa 10 bis 12 ℔. Dieses Stück Fleisch klopft man auf beiden Seiten recht mürbe, schneidet dann ein halbes Pfund schönen rothen geräucherten Speck in fingerlange und fingerdicke Stücke, wendet sie in gehackter Chalotte, gestoßenem Nelken- und schwarzen Pfeffer und Salz um. Nun sticht man mit einem spitzen Messer schräg in den Braten, und schiebt den Speck hinein. Alsdann thut man Butter in einen Bratentopf und macht sie hellbraun, legt dann das Fleisch nebst einigen Scheiben rohen magern Schinken dazu, läßt es auf beiden Seiten hellbraun werden, füllt nun so viele Bouillon darauf, daß es damit bedeckt ist, giebt dann noch einige Chalotten, wie auch Nelken- und schwarze Pfeffer-Körner dazu, und läßt es in 4 Stunden gar kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, füllt alles Fett von der Sauce und giebt sie durch ein Sieb. Nun fügt man noch gute Jüs hinzu und läßt die Sauce einkochen, bis sie semig genug ist und drückt Zitronensaft nach Geschmack hinzu. Man legt das Fleisch wieder hinein, läßt es gut durchkochen und richtet es an. Will man Bouillon und Jüs nicht dazu anwenden, so giebt man, nachdem man das Fleisch braun gemacht und den Schinken, das Gewürz und die Chalotten zugelegt hat, Wasser und etwas Salz dazu, und wenn es gar ist, füllt man das Fett von der Sauce, macht einen guten Löffel voll Mehl in Butter hellbraun, rührt dasselbe in die Sauce, und läßt es mit durchkochen. Zuletzt drückt man etwas Zitronensaft nach Geschmack hinzu.

№ 9. Paupiettes von Rindfleisch.

Man schneidet aus einem guten schieren Stück Rindfleisch Scheiben, wie eine Hand groß, und wie ein kleiner Finger dick, und klopft sie mit einem Stück Holz auf beiden Seiten, so daß sie nur einen halben Finger dick bleiben. Vermengt dann eine gute Kalbfleisch-Farce, wie Seite 12 № 31 beschrieben, mit fein gehackter Petersilie, streicht davon einen guten

Messerrücken dick auf die Paupiettes, rollt sie auf und bindet sie mit Zwirnfaden zu, die obere Seite spickt man mit feinem Speck. Alsdann giebt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, läßt sie hellbraun werden, legt nun einige Scheiben rohen Schinken, einige Chalotten und 4 — 5 Nelken hinein, und die Paupiettes, eine an die andere, darauf, jedoch muß die gespickte Seite nach oben kommen. Diese setzt man auf sehr gelindes Feuer, legt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie eine halbe Stunde anziehen. Alsdann giebt man etwas Zitronensaft und so viele kräftige Jüs darauf, daß sie beinahe damit bedeckt sind, und läßt sie so lange darin kochen, bis sie gar sind. Nun nimmt man sie heraus, macht den Faden los und stellt sie warm. Das Fett füllt man von der Sauce und gießt diese durch ein Sieb, zu welcher man 2 Löffel voll Kappern, etwas Zitronenschale, eine Prise Muscatenblüthe und einen halben Löffel voll in Butter braun gemachtes Mehl hinzu fügt. Man versucht nun nach Salz und Säure, und sollte die Sauce nicht pikant genug seyn, so kann man von beiden noch etwas zugeben. Die Paupiettes legt man auf eine Schüssel und richtet die Sauce darüber an.

№ 10. Paupiettes auf andere Art.

Diese werden eben so zubereitet, wie bei den erstern gesagt, nur daß man statt der Farce eine dünne Scheibe Speck, die man in gehackten Chalotten, gestoßenem Nelken- und schwarzen Pfeffer und Salz gut umgewendet hat, auf das Fleisch legt und hinein wickelt. Dann verfährt man eben so, wie bei den erstern gezeigt.

№ 11. Roulade von Rindfleisch.

Hiezu nimmt man von einem jungen Rinde das Bauch- oder sogenannte Weustenstück, läßt sich solches viereckig ausschneiden, so daß es die Größe

eines kleinen Bogens Papier hat. Hiervon entfernt man alles Fett, so wie auch die zähe Haut. Dann streicht man von der, Seite 12 № 31. beschriebenen Kalbfleischfarce einen halben Finger dick auf das Fleisch, legt darauf in Scheiben geschnittene Zwiebeln, wie auch rein gewaschene und abgeschälte auch in Scheiben geschnittene Trüffeln, dann wieder einen halben Finger dick von der Farce oben auf, wickelt es alsdann auf, nähet es mit einer Packnadel und feinem Bindfaden fest zu, und kocht es in einer guten Braise, (siehe Seite 12 № 29.) in 3 Stunden gar. Man giebt die in XII. № 11. angezeigte Champignons-Sauce, wozu man den Satz der Braise mit benutzen kann, dabei.

№ 12. Roulade von Rindfleisch auf andere Art.

Man nimmt eben dasselbe Stück, das in der vorhergehenden Nummer bezeichnet ist, schneidet es auch eben so zurecht und reibt es dann mit Salz, etwas Salpeter, gestoßenem schwarzen Pfeffer und gehackten Chalotten tüchtig ein, rollt es zusammen und bindet es mit einem Bindfaden fest. So zugebunden läßt man es 6 — 8 Tage stehen, wendet es aber alle Tage um, bindet es nach Verlauf dieser Zeit wieder auf, und wäscht es sauber ab. Man macht dann eine Sardellenbutter, wie Seite 6 № 17. angezeigt, vermischt sie mit Kappern, streicht einen halben Finger dick in die Roulade, wickelt sie wieder auf und bindet sie in ein reines feines Tuch, welches man eine Zeitlang in heißes Wasser gelegt, und rein wieder ausgedrückt hat, recht fest. Dann kocht man sie in Wasser, mit Essig vermischt, und worin einige Chalotten, 2 Lorbeerblätter, Nelken- und schwarzer Pfeffer befindlich, gar. Findet man sie weich genug, so nimmt man sie heraus, legt sie zwischen 2 Bretter, und einen Stein darauf, und läßt sie eine Nacht so stehen. Den andern Tag nimmt man den Tuch

ab und schneidet Scheiben von der Roulade. Man giebt eine kalte Sardellen-Sauce, die in XII. № 39. angezeigt, dabei.

№ 13. Ein roasted Beef.

Das zwischen der Keule und der Niere befindliche Stück, woran der Mürbbraten sitzt, muß dazu genommen werden. Doch ist es erforderlich, daß es im Sommer 3 — 4 Tage, im Winter aber 6 — 8 Tage alt geschlachtet seyn muß. Man schneidet auf der Seite, wo der Mürbbraten sitzt, das überflüssige Fett ab, klopft es auf beiden Seiten tüchtig, reibt es mit gestoßenem schwarzen Pfeffer und Salz ein, bringt es dann an den Spieß, befestiget es mit einer Spiele, läßt es in 4 Stunden unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter gar werden und salzt es auch noch etwas. Jedoch muß man sich vorsehen, daß die Seite, wo der Mürbbraten sitzt, nicht so viel Feuer erhalte, als die andere, weil der Mürbbraten saftig und auch etwas roth bleiben muß.

№ 14. Beef-Steaks.

Von einem großen fetten Ochsen sucht man den Mürbbraten zu bekommen, schneidet fingerdicke Scheiben davon, klopft sie auf beiden Seiten mit einem Stück Holz recht mürbe, bestreuet sie mit gehackten Schalotten, gestoßenem schwarzen Pfeffer und Salz, läßt Butter in einer Pfanne braun werden, legt die Beef-Steaks hinein, daß sie in 5 Minuten gar werden und läßt nun das in der Pfanne Angesetzte mit einigen Löffeln voll Bouillon oder Wasser loskochen. Kann man den Mürbbraten nicht haben, so nimmt man von einem fetten alt geschlachteten Ochsen ein Stück aus der Lende und verfährt damit, wie oben angezeigt.

№ 15. Carbonade von Rindfleisch in der Braise.

Hiezu ist die 7te Rippe von einem jungen fetten Ochsen, der schon einige Tage geschlachtet ist, die beste. Der Knochen vom Rückgrat wird davon gehauen und das Fleisch von der Rippe in die Höhe geschoben mit einem Holze geklopft, und in einer Braise, worin man auch den Abfall der Rippe mit wirft, die Seite 12 № 29. beschrieben, gar gemacht. Dann hebt man sie heraus, bestreuet sie mit Zwiebackskrumen und läßt sie auf dem Roste, unter Bestreichen mit geschmolzener Butter, gelblich-braun werden. Nun nimmt man alles Fett von der Braise, den Satz gießt man durch ein Sieb, giebt einige Löffel voll Jûs, etwas Zitronensaft und Kappern dazu, läßt sie einigemale durchkochen, und richtet sie über die Carbonade an.

№ 16. Ein geschmortes Stück Rindfleisch, welches 4 — 5 Tage in Essig gelegen.

Ein gutes Stück schieres Rindfleisch wird mit Speck, welches man in fein gestoßenem Nelkenpfeffer, gehackten Chalotten, schwarzem Pfeffer und Salz umgewendet hat, durchzogen. Dann legt man es in einen Topf, giebt von oben genanntem Gewürze und 2 Lorbeerblätter dazu, und gießt nun so vielen Essig darauf, daß es halb damit bedeckt ist. Darin läßt man es 4 — 5 Tage liegen, jedoch muß man es alle Tage umwenden. Wenn es nun geschmort werden soll, so setzt man es mit der darauf befindlichen Brühe auf's Feuer, (nimmt aber die Lorbeerblätter heraus), und läßt es fest zugedeckt schmoren. Es muß jedoch wenig Feuer darunter sein. Wenn es nun anfängt, auf dem Boden des Topf's anzusetzen, (aber ja nicht anbrennt, denn es muß nur eine gelbbraune Farbe bekommen), so giebt man 2 Biergläser

voll Bier darauf, (in welchem kein Hopfen seyn muß), sonst nimmt man Bouillon und hat man diese auch nicht, so kann man Wasser nehmen. Nun läßt man es immer gelinde schmoren, aber nicht mehr ansetzen. Wenn die Sauce sich auf dem Fleische vermindert, ersetzt man diese immer mit ein Glas Bier, Bouillon oder Wasser, und wenn es gehörig gar ist, so hebt man es auf die Schüssel, nimmt alles Fett vom Satze ab und macht einen Löffel voll Mehl in Butter braun und läßt die Sauce damit noch einmal durchkochen.

№ 17. Englisches Pökelfleisch.

Zu einem Stück Ochsenfleisch von 21 ℔, am besten ein Stehrtstück, nimmt man 8 Quartier Wasser, für 1 Groten Salpeter, 3 ℔ Salz, für 2 ß (1 ggr) braunen Sandzucker oder Syrup. Dieses läßt man zusammen aufkochen, schäumt es so lange, bis es klar ist, und läßt man nun die Brühe kalt werden. Alsdann bindet man mit einem Bindfaden das Fleisch fest zusammen, und legt es in die Sauce, bedeckt es mit einem Brette, welches mit einem Steine beschwert wird, damit die Brühe ganz über das Fleisch stehe. Man läßt es nun 3 bis 4 Wochen, je nachdem es warm oder kalt ist, darin stehen, und will man es kochen, so setzt man es in kochendem Wasser auf's Feuer.

№ 18. Ein Bruststück vom fetten Ochsen binnen 4 Tagen zu räuchern.

Man lasse sich ein gutes Stück Rindfleisch von der Nachbrust aushauen und die Knochen einkerben, daß das Salz besser hineinziehen kann. Nun setze man einen Kessel mit Wasser zu Feuer, lege das Stück Fleisch einige Minuten in dies kochende Wasser, damit es einmal aufkoche, nehme es dann heraus,

und trockne es mit einem reinen Tuche ab. Alsdann nehme man, wenn das Stück Fleisch 8 bis 10 ℔ wiegt, 2 ℔ Salz, 1 Loth Salpeter und 3 Loth fein gestoßenen Zucker. Der Salpeter muß mit dem Zucker gestoßen werden, und mengt man beides zu dem Salze. Damit reibe man das Stück Fleisch so lange ein, bis alles Salz eingezogen ist, und hänge es sogleich 4 Tage in den Rauch. Wenn es gekocht werden soll, legt man es eine Stunde in lauwarmes Wasser und läßt es dann 4 bis 5 Stunden sehr gelinde kochen.

№ 19. Ein Stück Rindfleisch schnell zu räuchern.

Man nehme auf ein Stück Rindfleisch von 8 ℔ für 6 pf. fein gestoßenem Salpeter und reibe solchen fest in das Fleisch. Dann mache man einige Handvoll Salz auf Kohlen recht heiß, so daß man kaum die Hand hinein halten kann, reibe mit diesem heißen Salze das Fleisch so lange, bis es schäumt, und lasse es nun einige Tage in einer Schale so liegen. Nachdem hängt man es auf eine gute luftige Rauchkammer, und nach 8 Tagen kann man schon Gebrauch davon machen, auch hat man nicht nöthig es auszuwässern. Hängt es aber 14 Tage bis 3 Wochen auf der Rauchkammer, so muß man es eine Nacht ins Wasser legen.

№ 20. Geräuchertes Rindfleisch zu kochen.

Hat das geräucherte Rindfleisch länger als einige Tage im Rauche gehangen, so muß man es 2 bis 3 Tage und Nächte im Wasser liegen lassen, und jeden Tag das Wasser erneuern. Alsdann setzt man es auf's Feuer, schäumt es gehörig ab, sieht auch dahin, daß es in vollem Wasser immer langsam kocht, füllt auch während des Kochens das Fett fleißig ab,

weil dasselbe dem Fleische einen widrigen Geschmack mittheilt. Es muß 4 bis 5 Stunden, und ist das Stück Fleisch sehr groß, auch wohl 6 Stunden kochen. Da das geräucherte Fleisch gewöhnlich kalt gegeben wird, so läßt man es in dem Wasser, worin es gekocht, erkalten.

№ 21. Gekochtes Rindfeisch mit Aepfeln.

Wenn man gutes, in der Suppe gekochtes Rindfleisch vorräthig hat, so kann man solches hiezu anwenden. Man schneidet es in dünne Scheiben, giebt ein gutes Stück frischer Butter in eine Pfanne, und wenn solche geschmolzen ist, so thut man das Fleisch hinzu und läßt es mit durchschwitzen, salzt es auch ein wenig. Während dem hat man 4 Loth, oder hat man viel Fleisch, 8 Loth Corinthen verlesen, einigemale gewaschen und halb gar gekocht, 12 bis 18 Borsdorfer- oder Zwiebeln-Aepfel geschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Alsdann giebt man die halb gar gekochten Corinthen nebst dem darauf befindlichen Wasser auf die Aepfel, und findet man nicht genug Feuchtigkeit darunter, so giebt man noch etwas Wasser, wie auch ein gutes Stück Zucker hinzu, damit die Aepfel nicht zerkochen. Wenn die Aepfel gehörig weich sind, so schüttet man sie zu dem geschwitzten Fleische in die Pfanne, läßt es noch einen Augenblick, daß es zusammen recht heiß werde, auf dem Feuer, und richtet es an.

№ 22. Frische Ochsenzunge mit Kappernsauce.

Die Zunge muß einige Tage in Essig und Salz liegen, wovon sich denn die Haut von selbst herunterziehen läßt. Nun wird sie fein gespickt und in Mehl, worunter gestoßener Pfeffer und Salz befindlich, umgewendet. Dann legt man ein Stück Butter

in eine Casserolle, und wenn sie recht heiß ist, thut man die Zunge dazu, läßt sie gelbbraun werden, und giebt nun Jus oder Bouillon, so daß sie so eben damit bedeckt ist, ein Glas Weinessig, wie auch 2 Chalotten und einige Gewürz-Nelken dazu. Man legt unten und oben Feuer und läßt sie in 3 Stunden weich kochen. Zuletzt kommen noch 2 Eßlöffel voll Kappern dazu.

№ 23. Geröstete Ochsenzunge mit Sardellen-Sauce.

Man reibt die Zunge in Wasser mit Salz recht gut ab, kocht sie dann in Wasser, worin man einiges Gewürz und Zwiebeln gegeben, in 3 Stunden gar, zieht nun die Haut ab und schneidet sie in der Länge nach durch. Nun macht man sie in geschmolzener Butter naß, wendet sie in Mehl um, röstet sie in Butter gelbbraun und giebt dann die in XII. № 41. beschriebene Sardellen-Sauce dazu.

№ 24. Ochsenzunge mit Rosinensauce.

Man kocht eine frische Ochsenzunge in gesalzenem Wasser, worin auch einige Chalotten, 1 Lorbeerblatt, einige schwarze und einige Nelkenpfeffer-Körner befindlich, in 3 Stunden gar, zieht die weiße Haut davon ab, und giebt die in XII. № 43. beschriebene braune Rosinen-Sauce dazu.

№ 25. Farcirte Ochsenzunge.

Man setzt eine große Zunge mit Wasser zu Feuer und wenn sie gut abgeschäumt ist, und einmal übergekocht hat, so nimmt man sie wieder heraus, und zieht die weiße Haut davon ab. Man macht sie nun in der, Seite 12 № 29. angezeichten Braise in 3 — 4 Stunden gar, hebt sie dann heraus und läßt sie etwas abkühlen. Alsdann verfertigt man eine Kalbfleisch-Farce, wie Seite 12 № 31. beschrie-

ben. Man hackt dazu noch etwas gut gewaschene und halb gar gekochte Trüffeln und Champignons, und rührt sie zu der Farce, die aber nicht zu dünn seyn muß, damit sie sich nicht von der Zunge löset. Diese streicht man nun einen kleinen Finger dick über die Zunge, welche man vorher mit Ei überzogen, legt sie wieder in die Braise und läßt die Farce in einer kleinen halben Stunde gar werden. Man giebt die in XII. № 1. beschriebene Austernsauce dazu.

B. Kalbfleisch.

№ 1. Stand von Kalbsfüßen zu kochen.

Man nimmt 6 Kalbsfüße, und nachdem solche ganz rein geputzt und gewaschen sind, hackt man sie in kleine Stücke, giebt 3 Quartier Wasser darauf, schäumt es gut ab und läßt es zu einem schwachen Quartier einkochen. Dann gießt man es durch ein Sieb; und soll der Stand zu Weingelee gebraucht werden, so muß durch das Sieb noch kein Fett gegeben seyn. Wenn der Stand erkaltet ist, so nimmt man alles Fett und den Bodensatz rein davon.

№ 2. Kalbs-Carbonade.

Man schneidet diese Carbonade eben so wie bei der gespickten Carbonade angezeigt, schiebt das Fleisch von den Knochen in die Höhe, hackt dieses mit einem Messer recht tüchtig, drückt dann das Fleisch in die Höhe und mit der Hand recht rund, so daß sie eine hübsche Form erhalten. Nun wendet man sie in geschlagenem Ei und Semmelkrumen um, giebt Butter in eine Pfanne, und wenn sie recht heiß ist, so legt man die Carbonade hinein, nebst einer oder 2 ganzen Chalotten, die man wieder heraus nimmt,

wenn die Carbonade gar ist, und läßt sie auf beiden Seiten auf sehr schwachem Kohlenfeuer in einer Viertelstunde gar braten.

№ 3. Gespickte Kalbs-Carbonade.

Diese Carbonade muß von einem großen fetten alt geschlachteten Kalbe seyn. Dicht hinter der Niere, wo das Fleisch am besten zu den Carbonaden ist, läßt man sich die Rippen aushauen, schneidet sie so, daß an jeder eine Rippe bleibt, schabt das Fett und die Haut davon ab, löset auch den obern Knochen heraus und hauet die darin befindliche Rippe so kurz ab, daß sie einen Finger lang bleibt. Nun klopft man die Carbonade auf beiden Seiten mit einem platten Stück Holze, und spickt sie mit feinem Speck auf einer Seite ganz fein. Alsdann giebt man in eine Casserolle einen guten Theil frischer Butter, und wenn solche anfängt hellbraun zu werden, so legt man die Carbonade hinein, nebst einigen Scheiben rohen Schinken, einigen Chalotten, Pfefferkörnern, Nelken und Salz, giebt oben und unten Feuer, und läßt sie eine Viertel-Stunde anziehen. Dann füllt man gute Jûs darunter, und läßt sie bei gelindem Feuer, unter fleißigem Begießen, in ¾ Stunden gar werden. Nun macht man einen halben Löffel voll Mehl in 4 Loth Butter braun und gießt gute Jûs oder Bouillon darauf. Dazu giebt man noch eine Handvoll in Streifen geschnittener, gut gewässerter und in Bouillon gar gekochter Champignons, wie auch einige in Bouillon gar gekochte Kalbsprisen (Schwesers) die ebenfalls in Scheiben geschnitten werden, Muscatenblüthe, ein Glas Burgunder, etwas Zitronen-Schale und 2 Löffel voll Cappern, und nachdem das Fett von der Sauce, die sich unter den Carbonaden befindet, abgefüllt ist, giebt man selbige auch hinzu, läßt alles gut durchkochen, rührt die Carbonade auf einer Schüssel an und gießt die Sauce darüber.

№ 4. Kalbfleisch=Carbonade farcirt.

Die Carbonaden werden eben so zubereitet, wie in № 3. angezeigt, nur müssen sie halb gar und nur gelbbraun seyn. Dann macht man eine Kalbfleisch=Farce, wie Seite 12 № 31. beschrieben, bestreicht die eine Seite der Carbonade mit Eigelb, legt von der Farce einen kleinen Finger hoch darauf, macht die Farce mit einem Messer etwas bunt, streicht Eigelb darauf und streuet Zwiebacks=Krumen darüber. Dann giebt man in die Tortenpfanne etwas braun gemachte Butter und einige Löffel voll Jüs, legt die Carbonade, doch so, daß die Farce oben kommt, hinein, deckt sie mit einem dick mit Butter bestrichenen Papiere zu, legt den Deckel mit Kohlen auf, unten giebt man nur heiße Asche, und läßt sie in einer kleinen halben Stunde gar werden. Nun macht man einen kleinen halben Löffel voll Mehl braun, giebt Jüs und Kappern, wie auch Zitronensaft nach Geschmack dazu, läßt es aufkochen und richtet dann die Carbonade an. Man giebt aber etwas von der Sauce darüber und die andere giebt man dabei.

№ 5. Kalbs=Carbonade auf dem Roste gebraten.

Die Carbonaden werden zurecht geschnitten wie in № 3. angezeigt, mit einem Messer gehackt und zusammen gedrückt. Dann rührt man ein gutes Stück Butter zu Schaum, giebt hinzu Petersilie, etwas Dragon, Chalotten, 4 bis 5 ausgewässerte Sardellen, alles fein gehackt, etwas Zitronensaft, gestoßene Muscatenblüthe und schwarzen Pfeffer und vermengt alles gut mit der Butter. Man streicht mit einem Messer so viel von dieser Kräuter=Butter auf die Carbonaden, als man nur immer darauf bringen kann. Dann schneidet man in Form einer Carbonade ein

doppelt gelegtes Stück Schreib-Papier, doch einen guten Daumenbreit größer als dieselben sind. Da wo das Papier zusammengelegt ist, schneidet man ein kleines rundes Loch, steckt den Knochen der Carbonade dadurch, so daß ein Blatt Papier unten und das andere oben ist, drückt nun das übrigstehende Papier fest um die Carbonade herum, damit kein Saft davon verloren gehen kann. Man bratet sie nun auf schwachem Kohlenfeuer in einer kleinen Viertel-Stunde langsam gar. Man kann sie mit dem Papiere zu Tische geben, doch ist es besser man nimmt sie heraus, und giebt gute Jûs, die man warm gemacht hat, darüber.

№ 6. Kalbszunge in der Braise.

Man giebt die Zunge in kochendes Wasser und läßt sie einigemale überkochen, zieht dann die Haut davon und läßt sie in einer guten Braise gar werden. Dann macht man nach № 31. Seite 12 eine Kalbfleisch-Farce von ½ ℔ Kalbfleisch mit 4 Loth Krebsbutter (Siehe Seite 6) und 4 Loth Rindernierenfett, formt kleine Klöße davon, kocht selbige in dem Satze der Braise, wovon alles Fett genommen, gar, nimmt sie heraus, und rührt zu der Sauce 2 Löffel voll Krebs-Butter, wie auch die Krebsschwänze, diese läßt man unter fleißigem Rühren und Aufziehen mit einem Löffel recht heiß werden, richtet Zungen und Klöße, die man warm gestellt hat, an, und giebt die heiße Sauce darüber.

№ 7. Gefüllte Kalbsbrust.

Hiezu muß man die Spitzbrust nehmen, worauf das Blatt noch sitzt. Man löset das Blatt behutsam heraus, ohne daß man die Haut verletzt, macht alsdann das Fleisch von den Rippen los, doch so, daß es an beiden Seiten zubleibt. Von dem Fleische, was man zurückbehält, macht man eine Farce, wie Seite 12 № 31. beschrieben, füllt es in die Brust

und nähet sie zu. Dann thut man einen guten Theil Butter in eine Casserolle, und wenn sie recht heiß ist, legt man einige Speckscheiben, wie auch die Brust hinein, streuet einen halben Löffel voll Mehl darüber und macht sie auf beiden Seiten hellbraun. Nun giebt man Bouillon, oder in Ermangelung deren, Wasser darauf, auch einige Chalotten, 3 bis 4 Nelken, etwas Nelken- und schwarzen Pfeffer und Salz dazu, legt unten und oben Feuer und läßt sie unter fleißigem Begießen in 2 Stunden gar werden. Die Sauce gießt man durch ein Sieb und giebt noch dazu 4 Stück gewässerte und fein gehackte Sardellen, 2 Löffel voll Kappern, läßt die Brust damit durchkochen, nimmt sie dann aus der Sauce, macht den Faden los, richtet sie auf einer Schüssel an und giebt etwas von der Sauce darüber, und die andere in einer Sauciere dabei.

№ 8. Gefüllte Kalbsbrust am Spieße mit Orangensauce.

Man nimmt hiezu ebenfalls eine große fette Spitzbrust von einem recht guten Kalbe, nnd verfährt eben so damit, wie in der vorhergehenden Nummer angezeigt. Man macht von einem halben Pfunde Kalbfleisch eine Farce, wie Seite 12 № 31. beschrieben, streicht von dieser Farce einen Finger dick in die Brust, und füllt sie dann mit dem vorhergemachten, nachstehend beschriebenen Ragout. Man nimmt, wenn die Kalbsprisen (Schwesers) groß sind, 4 Stück, sind sie aber klein, 6 Stück, blanchirt sie und nimmt die Haut, so wie auch alle Sehnen und Röhren davon. Dann spickt man sie auf der obern Seite mit feinem Speck, begießt sie mit geschmolzener Butter und bestreuet sie mit Semmelkrumen, legt sie in eine Casserolle, worin man etwas Butter braun gemacht und etwas gute Jüs auf gegeben hat, giebt oben und unten Feuer und läßt sie eine kleine Viertel-Stunde unter fleißigem Begießen schmoren. Nun nimmt

man sie heraus, legt sie auf einen Teller und deckt sie zu, schneidet dann 8 Stück gut gewässerte Sardellen in fingerbreite Stücke, wie auch eine Handvoll in Streifen geschnittener gut ausgewässerter und in Bouillon gar gekochter Champignons, 2 Löffel voll Kappern, 1 fein gehackte und in Butter gar geschwitzte Chalotte und von 20 Krebsen die Schwänze, füllt nun zu der Sauce, worin die Priesen gar gemacht, 2 Löffel voll sauren Rahm, unter welchem aber keine saure Milch seyn muß, und läßt man die Jüs, die sich an der Casserolle befindet, mit dem Rahm losziehen. Alle oben benannten Ingredienzien, ausser den Priesen, giebt man dazu, und läßt solche einige Minuten durchschwitzen, bis die Jüs sich ganz dick an das Ragout angesetzt hat. Dann füllt man von dem Ragout etwas in die mit Farce bestrichene Brust, legt nun die Kalbspriesen auch hinein und den Rest des Ragouts, drückt alles zusammen, und nähet die Brust fest wieder zu. Man bringt sie nun an den Spieß und bratet sie in 2 Stunden, unter fleißigem Begießen mit Butter, gar. Hiezu giebt man eine Orangen-Sauce, wie in XII. № 31. angezeigt.

№ 9. Gefüllte Kalbsbrust mit Krebs-Sauce.

Hiezu muß man von einem vorzüglich guten, fetten Kalbe die Brust nehmen. Man löset auf der untern Seite der Brust die Rippen heraus, welches auf folgende Weise gemacht wird: Man schneidet mit einem scharfen Messer in der Mitte der Länge nach auf der Rippe herunter, löset von beiden Seiten die Haut von den Knochen los, drückt alsdann mit der Hand dieselben in die Höhe, worauf sich das Fleisch von beiden Seiten auseinander theilt. Auf diese Weise kann man am besten die Knochen herausbrechen. Alsdann schneidet man den Knorpel, wie auch das Blatt heraus, und an der Stelle, wo es gesessen, löset man ie Brust so weit auf, daß man sie füllen kann. 'un macht man eine Farce von folgenden Sachen:

Von 6 großen Kalbspriesen (Schwesers) zieht man die Haut ab, löset Sehnen und Röhren heraus, hackt solche mit einem Viertel-Pfund Rindermark und einer kleinen Chalotte ganz fein. Dann weicht man für 4 pf. Weißbrod-Krumen (8 Loth) in Milch ein, und wenn sie gehörig erweicht, so drückt man sie wieder aus und hackt sie mit den Priesen durch. Alsdann macht man von 30 Stück Krebsen ein halbes Pfund Krebsbutter die Seite 6 angezeigt. In ein Viertel-Pfund dieser Butter rührt man 3 ganze Eier und 3 Eidotter, wie auch die fein gehackten Prisen, 4 Stück gut ausgewässerte und ganz fein gehackte Sardellen, eine Hand voll fein geriebener Semmelkrumen, 2 Löffel voll starker Jûs und etwas geriebene Muscatenblüthe, rührt alles gut durch, füllt es in die Brust und nähet sie zu. Man macht sie nun in einer guten Braise, die Seite 12 angezeigt, gar. In die zurückgesetzte Krebsbutter rührt man 1 halben Löffel voll Mehl, füllt gute Jûs darauf, läßt sie damit aufkochen und fügt dann noch hinzu 1 Hand voll in Streifen geschnittener, ausgewässerter und in Bouillon gar gekochter Champignons, einige in Scheiben geschnittene und in der Braise mit gar gekochte Priesen, die Schwänze der 30 Krebse, einen halben Löffel voll Kappern, etwas Muscatenblüthe, zuletzt den Satz der Braise, wovon das Fett rein abgenommen ist, läßt alles zusammen aufkochen, richtet die Brust an, giebt etwas Sauce darüber, und die andere in einer Sauciere dabei.

№ 10. Gefüllte Kalbsbrust mit Sauerampfer-Sauce.

Die Kalbsbrust wird eben so zum Füllen präparirt, wie bei № 7. angezeigt ist, dann macht man eine Farce von einem halben Pfunde Kalbfleisch, einer kleinen Scheibe rohen Schinken, 4 Loth Rindernierenfett, einigen ausgewässerten Sardellen, fein gehackter Petersilie und einer fein gehackten in Butter geschwitz-

ten Chalotte. Alsdann rührt man ein Viertel-Pfund Butter mit 2 ganzen und 2 Eidottern zu Schaum, giebt die in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Krume von einem Weißbrode für 4 pf. (8 Loth) wie auch Muscatenblüthe und 2 Löffel voll starker Jûs nebst dem gehackten Fleische dazu, rührt es gut durch und füllt es in die Brust. Diese nähet man wieder zu und macht sie in einer, Seite 12 beschrieschriebenen Braise, gar. Man giebt eine Sauerampfer-Sauce (siehe in XII. № 11.) wozu man sich statt der Bouillon, der unter der Kalbsbrust befindlichen, von allem Fett befreiten Braise, bedient.

№ 11. Gespickte Kalbskeule in der Braise.

Man klopft eine große fette Kalbskeule und spickt sie auf der obern Seite recht fein, legt sie in eine gute Braise, wie Seite 12. № 29. beschrieben, bedeckt sie mit Speckscheiben, giebt unten und oben Feuer und läßt sie in 2½ bis 3 Stunden gar werden. Man nimmt dann das Fett von der Braise ab, giebt den Satz durch einen feinen Durchschlag, läßt ihn zu einer dicken Gallerte einkochen und füllt solche über die Keule. Man kann sie so zu Tische geben, auch eine Orangensauce, die in XII. № 31. beschrieben, dazu serviren.

№ 12. Kalbs-Keule mit Consommé.

Diese Keule muß von einem großen und fetten Kalbe und kurz abgeschnitten seyn, so daß sie recht rund ist. An der Seite, wo die Niere gesessen, schneidet man sie in der Länge nach auf, löset alle Knochen heraus, und klopft sie von beiden Seiten auseinander. Man schneidet nun von einem halben Pfunde recht schönen rothen geräucherten Speck fingerlange und halbe fingerdicke Scheiben. Dann sticht man mit einem schmalen spitzen Messer schräg in die

Keule, doch so, daß man von aussen die Haut des Bratens nicht verletzt, und schiebt den Speck in den Einschnitt. Nun rührt man ein Viertel-Pfund Butter zu Schaum, giebt hinzu ein Viertel-Pfund gut ausgewässerter und sehr fein gehackter Sardellen, einige fein gehackte und in Butter gar geschwitzte Chalotten, eine gute Hand voll fein gehackter Petersilie und eine Prise gestoßenen schwarzen Pfeffer. Man rührt alles gut durch, und bestreicht inwendig die Keule damit. Alsdann schneidet man von einer nicht zu stark geräucherten und halb gar gekochten Ochsenzunge runde Scheiben, legt solche auf den ausgeschmierten Braten herum, schlägt ihn von beiden Seiten zusammen und nähet ihn mit feinem Bindfaden, vermittelst einer Packnadel zu. Nun legt man die Keule in eine kräftige Braise mit vieler Bouillon, so daß die Keule ganz darin bedeckt ist, giebt unten und oben auf dem Casserolle-Deckel Feuer, und läßt sie 3 volle Stunden kochen. Wenn man die Keule beim Herausnehmen auch etwas mürbe findet, so muß dieses seyn, weil sie nachher kalt desto zarter ist. Man sucht dann den Bindfaden heraus zu bringen, und läßt sie in der Braise kalt werden. Dann hat man schon ein halbes Quartier Consommé, wie Seite 9 № 23. beschrieben, auf einer Schüssel in Bereitschaft, nimmt nun die Keule aus der Braise, reiniget sie von allem Fett und garnirt sie mit den auf der Schüssel kalt gewordenen Consommé nach Belieben.

№ 13. Kalbsbraten am Spieße.

Einen Kalbsbraten mit der Niere von einem fetten Kalbe, das schon einige Tage geschlachtet ist, klopft man auf beiden Seiten der Keule recht tüchtig. Alsdann zieht man auf der obern Seite, wo die Niere nicht sitzt, die Haut ab und spickt sie recht fein und bringt sie an den Spieß. Nun schmilzt man ein halbes Pfund Butter, giebt solche in die Bratpfanne, die sich in der Maschine befindet, und wenn der Braten anfängt zu schäumen, so wirft man

eine kleine Hand voll Salz darüber und läßt ihn dann in 2 bis 3 Stunden, je nachdem der Braten groß ist, unter fleißigem Begießen, damit er saftig wird, gar werden. Beim Anrichten legt man die gespickte Seite oben auf. Man füllt zu der Sauce noch einige Löffel voll Jüs oder doch gute Bouillon, läßt sie unter beständigem Rühren gut durchkochen und giebt von der Sauce etwas über den Braten, die andere aber in einer Sauciere dabei.

№ 14. Kalbsbraten im Topfe.

Der Kalbsbraten mit der Niere wird, nachdem er geklopft und gespickt ist, in einen Topf, worin ein halbes Pfund zergangene Butter und einige Scheiben Speck befindlich, gelegt, jedoch so, daß die gespickte Seite oben kommt. Alsdann giebt man unten und oben Feuer, unten aber weniger, begießt ihn auch gleich, damit er nicht trocken wird, und muß er gleich mit einer kleinen Hand voll Salz bestreuet werden. Man läßt ihn nun unter fleißigem Begießen braun werden. Da man einen gespickten Braten nicht umwenden darf, so erfordert er immer etwas längere Zeit, bis er braun wird, auch muß man ihn immer in dem Topfe hin und her schieben, damit er sich nicht ansetze, wodurch die Haut herunter geht. Ist er nun braun genug, so giebt man eine Kelle voll kochenden Wassers darunter, und wenn es verkocht ist, so giebt man nach und nach ein wenig Wasser dazu. Man läßt ihn in 2 bis 2½ Stunden, unter öfterem Begießen, langsam gar werden. Wenn er angerichtet wird, so giebt man etwas Sauce darüber, und die andere in einer Sauciere dabei.

№ 15. Kalbsbraten im Topfe auf andere Art.

Die Keule von einem alt geschlachteten Kalbe, welche ohngefähr 9 — 10 ℔ wiegt, wird recht tüch-

tig auf beiden Seiten geklopft und gespickt. Dann läßt man in einem Bratentopfe 1 ℔ Butter schmelzen, legt die Keule dazu, und muß sie bei gelindem Feuer auf beiden Seiten hellbraun werden, salzt sie auch während des Braunwerdens. Da der Braten gespickt ist, so darf er nicht umgewendet werden. Man nimmt dann unter dem Topfe alles Feuer weg und giebt nur glühende Asche darunter, oben auf den Deckel aber glühende Kohlen, und läßt ihn unter fleißigem Begießen in 2 Stunden gar und krustig werden. Nun nimmt man den Braten heraus, füllt alles Fett von der Sauce giebt noch einige Löffel voll guter Bouillon dazu, läßt sie durchkochen und richtet den Braten damit an.

№ 16. Fricandons von Kalbfleisch.

Man schneidet aus einer Kalbskeule Stücke wie eine Hand groß, spickt sie fein und legt auf den Boden einer Casserolle ein gutes Stück Butter, einige kleine Scheiben Speck und einige Scheiben rohen Schinken und 2 bis 3 kleine Chalotten. Man legt nun die Fricandons darauf und wenn solche auf dem Feuer angezogen sind, so giebt man so viele Bouillon darauf, daß sie zur Hälfte darin liegen, und läßt sie damit bei gelindem, von oben und unten gemachten Feuer 2 Stunden unter fleißigem Begießen langsam kochen. Wenn die Fricandons dann mürbe genug sind, so nimmt man sie heraus und füllt alles Fett von der Sauce ab, füllt noch Jüs oder Bouillon hinzu und läßt damit das Angesetzte in der Casserolle loskochen. Dann giebt man 1 Löffel voll Kappern, und wer es gern säuerlich mag, auch einige Tropfen Zitronensaft hinzu. Sollte die Sauce nicht semig genug seyn, so kann man auch einen Löffel voll Mehl in Butter braun machen und mit der Sauce durchkochen lassen.

№ 17. Roulade von Kalbfleisch.

Zu diesen Rouladen nimmt man das schiere Fleisch aus der Keule, schneidet davon handgroße

und fingerdicke Scheiben, klopft sie mit einem platten Holze, macht die, Seite 12 № 31. beschriebene Kalbfleisch-Farce und streicht sie mit einem Messer auf die Roulade. Diese rollt man nun auf und umwindet sie mit einem Faden, setzt sie in eine gute Braise, worin sie in 1 bis 1½ Stunde gar werden. Man giebt eine Trüffelnsauce, wozu man den Satz der Braise, von der aber alles Fett abgefüllt seyn muß, mit anwendet. Beim Anrichten nimmt man die Faden von den Rouladen wieder ab.

№ 18. Kalbfleisch mit Kappern.

Hiezu gehört schieres Kalbfleisch aus der Keule. Man schneidet davon fingerdicke Scheiben, klopft sie mürbe, spickt jedes Stück mit fein geschnittenem Speck und wendet sie in etwas Mehl und Salz um. Nun setzt man eine Casserolle mit Butter auf's Feuer, und wenn selbige geschmolzen ist, legt man das Fleisch hinein und läßt es gelbbraun schwitzen. Dann füllt man starke Bouillon, worin eine klein geschnittene Zwiebel, einige Pfeffer- und einige Nelkenpfefferkörner sich befinden, darauf, und läßt es darin weich und bis die Sauce semig genug ist, kochen. Dann giebt man einige Löffel voll Kappern, wie auch einige Tropfen Zitronensaft hinzu.

№ 19. Filets von Kalbsbraten.

Man schwitzt 2 Messerspitzen voll Mehl in 4 Loth Butter und giebt dazu gute Bouillon, und von dem Kalbsbraten einige Löffel voll Jüs, einen Löffel voll Kappern, etwas Zitronenschale, wie auch Scheiben davon und gestoßene Muscatenblüthe. Wenn dieses kocht, so rührt man es mit Eigelb ab und schneidet den Kälberbraten in sehr feine Scheiben, viel feiner aber als einen Messerrücken, legt diese in die heiße Sauce und schüttet solche damit um, setzt selbige aber ja nicht wieder auf's Feuer sonst werden sie hart.

№ 20. Kalbs-Priesen (Schwesers) in der Braise.

6 Stück recht große Priesen werden, nachdem sie gewaschen, in kochendem Wasser steif gemacht, und wenn die Haut abgezogen und die Sehnen herausgelöset sind, mit feinem Speck gespickt. Dann legt man in eine nicht zu große Casserolle, worin die Priesen so eben bei einander liegen können, ein gutes Stück Butter nebst einigen Scheiben rohen magern Schinken, eine halbe, in Würfeln geschnittene Petersilienwurzel, 6 Stück Nelken und 2 Stück Chalotten. Nun schneidet man wie eine Hand groß, sehr dünne Scheiben Speck, wickelt jede Priese in eine der Speckscheiben, legt sie in die Casserolle, giebt gute Bouillon darauf, und läßt sie in einer kleinen halben Stunde darin gar werden. Alsdann schwitzt man etwas Mehl in Butter und nachdem man das Fett von der Braise rein abgenommen hat, giebt man diese durch ein Sieb zu dem geschwitzten Mehl, und läßt sie aufkochen. Dann kommen noch 24 von den Bärten gereinigte und steif gemachte Austern, so wie auch das Austernwasser und einige Zitronenscheiben und Muscatenblüthe dazu. Man läßt es damit recht heiß werden und richtet es an.

№ 21. Kalbs-Kopf zu kochen.

Der Kopf muß recht sauber geputzt und gewaschen seyn, dann bringt man ihn mit so vielem Wasser, daß er damit bedeckt ist, zu Feuer, schäumt ihn recht gut ab, giebt dann 4 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 18 Nelken- und 18 schwarze Pfeffer-Körner, wie auch eine Hand voll Salz dazu. Man läßt ihn 3 Stunden kochen, dann hebt man ihn aus dem Wasser und giebt die in XII. № 43. beschriebene Rosinen-Sauce oder die kalte Sardellen-Sauce, die in № 39. angezeigt, dazu.

№ 22. Gehirn mit der Sauce.

Das Gehirn wird in Wasser blanchirt und die Haut sorgfältig davon abgezogen. Dann giebt man ein Stück Butter in eine Casserolle, etwas Mehl und eine fein gehackte Chalotte noch dazu, und wenn es einige Minuten geschwitzt hat, so legt man das Gehirn dazu, und läßt es noch etwas mit durchschwitzen. Auch thut man einige Löffel voll guter Jüs und schwarzen gestoßenen Pfeffer dazu, hiemit muß es einige Minuten durchkochen. Man giebt zuletzt 2 bis 3 Löffel voll Kappern noch an.

№ 23. Brodschnitte mit Kalbs-Gehirn.

Man röstet fingerdicke Weißbrodscheiben auf beiden Seiten hellbraun. Alsdann macht man eine Farce von abgehäutetem Kalbsgehirn, das man mit Butter und einer fein gehackten Chalotte geschwitzet hat. Hiezu giebt man etwas in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte, auch etwas geriebene Weißbrodkrumen, Muscatenblüthe, eine Prise gestoßenen Pfeffer und Salz, setzt solches auf Kohlenfeuer und rührt es in 10 Minuten gar. Wenn es sich abgekühlet hat, so fügt man noch hinzu 2 vorher etwas geschlagene Eier. Man bepinselt nun die gerösteten Semmelscheiben mit Eigelb, streicht mit einem Messer die Farce darauf, überzieht sie mit Eigelb, bestreuet sie mit Zwiebacks-Krumen, und backt sie in einer Eierkuchenpfanne in heißer Butter. Man giebt eine Sardellen-Sauce, die in XII. № 40. angezeigt, dabei.

№ 24. Kalbs-Kaldaunen mit weißer Sauce.

Man muß dahin sehen, daß solche von einem recht fetten Kalbe sind. Man reibt sie recht tüchtig mit Salz durch, bis nichts Schleimiges mehr darauf

ist, wäscht sie mehreremale ab. Dann setzt man sie mit Wasser und Salz auf's Feuer, schäumt sie gut ab, läßt sie in 3 Stunden gar kochen und schneidet sie dann in kleine Stücke. Nun schwitzt man einen halben Löffel voll Mehl mit einer fein gehackten Chalotte in einem Stück Butter, giebt solches in die Casserolle und gießt so viel von der Brühe, worin die Kaldaunen gekocht sind, darauf, als man zur Sauce nöthig hat. Hiezu thut man noch eine kleine Hand voll fein gehackter Petersilie und eine gute Prise Muscatenblüthe, und wenn es kocht, so giebt man die geschnittenen Kaldaunen dazu, und läßt es zusammen aufkochen.

№ 25. Kalbs-Kaldaunen mit brauer Sauce.

Nachdem man die Kaldaunen, wie oben angegeben, gehörig gereiniget hat, kocht man sie gar und schneidet sie in Stücken. Dann macht man einen halben Löffel voll Mehl in Butter braun, thut es in die Casserolle, gießt eswas von der Bouillon, worin die Kaldaunen gekocht sind, und Weinessig nach Geschmack darauf, wie auch 2 bis 3 ganze Nelken, etwas Zucker und gar gekochte Rosinen, welches man zusammen aufkochen läßt. Nun schüttet man die Kaldaunen auch dazu, und wenn sie einigemal durchgekocht sind, so sind sie fertig.

№ 26. Lungen-Hachis, weiß, mit Schwemm-Klümpen.

Man läßt Lunge und Herz nach № 27. in 3 Stunden gar kochen, giebt aber nicht zu viel Wasser darauf, weil man die Brühe davon zur Sauce anwenden muß. Dann schneidet man beides in kleine Stücke, schwitzet einen kleinen Löffel voll Mehl in einem guten Stück Butter, thut es in die Casserolle, und gießt so viel von der Brühe, worin die Lunge gekocht, darauf, als

man glaubt Sauce benöthiget zu seyn. Nun kömmt noch dazu eine kleine Hand voll fein gehackter Petersilie, eine Prise Muscatenblüthe, läßt dieses aufkochen, und giebt man die in feine Stücken gehackte Lunge auch hinzu, und wenn es einigemal durchgekocht hat, versucht man nach Salz. Dann rührt man es mit Eidottern ab und drückt etwas Zitronensaft dazu. Man legt die nach Seite 55 № 8. schon verfertigten und in Wasser abgekochten Schwemm-Klümpe auf die angerichtete Lunge herum.

№ 27. Hachis von Kalbslunge, braun.

Von der Lunge und dem Herzen schneidet man die Gurgel ab, setzt sie mit Wasser auf's Feuer, schäumt sie gut ab, wirft Salz daran und läßt sie in 3 Stunden gar kochen. Dann nimmt man sie heraus, macht alle Sehnen und Häute davon, und hackt sie ganz fein. Nun macht man einen Löffel voll Mehl in Butter gelbbraun, thut solches in eine Casserolle, giebt dann von der Sauce, worin die Lunge gekocht, wie auch ein Glas Wein, etwas Essig nach Geschmack, Zieronenschale, ein Viertel-Pfund blanchirte und gar gekochte Corinthen, etwas Zucker und Salz dazu, läßt es aufkochen und giebt die gehackte Lunge und das Herz dazu, womit es noch einmal aufkochen muß.

№ 28. Kalbsleber in der Braise.

Von einem großen fetten Kalbe nimmt man die Leber, häutet sie ab und schneidet die groben Sehnen heraus, durchzieht sie dann mit grobem Speck, den man in fein gehackten Chalotten, gestoßenem Nelken- und schwarzen Pfeffer umwendet, spickt sie oberwärts mit fein geschnittenem Speck, und macht sie in einer, Seite 12 beschriebenen Braise in einer guten halben Stunde gar. Dann nimmt man sie heraus, und

nachdem man das Fett von der Braise genommen, giebt man den Satz durch ein Sieb, fügt einen Löf-fel voll Jüs, 1 halben Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls, wie auch eine halbe Tasse voll Kappern und etwas Zitronensaft hinzu, läßt die Sauce einigemale durchkochen und richtet sie über die Leber an.

№ 29. Geschmorte Kalbsleber.

Hiezu ist eine Leber von einem frisch geschlach-eten großen Kalbe am besten. Man wäscht das Blut davon, häutet sie ab, und nimmt die Sehnen, so viel als möglich, heraus. Dann legt man sie eine Viertel-Stunde in Milch, damit das Blut heraus-ziehe, und wischt man sie nachher mit einem reinen Tuche ab. In die Leber schiebt man so vielen, einen Finger lang und dick geschnittenen, in gestoßenem Nelkenpfeffer umgewendeten Speck hinein, als man ıur irgend darin anbringen kann. Nun giebt man Butter in eine Casserolle, und wenn selbige recht heiß ist, legt man die Leber hinein und läßt sie gelbbraun verden. Alsdann nimmt man sie wieder heraus ınd thut in die Butter einen zinnernen Löffel voll Mehl, läßt es einigemal mit durchschwitzen, giebt uch eine Kelle voll guter Bouillon dazu, und wenn s heiß ist, legt man die Leber abermals hinein und ügt noch eine Zwiebel, ein halbes Lorbeerblatt, 2 — Gewürznelken und einige Pfefferkörner hinzu. Man iebt oben und unten Feuer und läßt die Leber eine ıalbe Stunde bei gelindem Feuer kochen, versucht ıun ob noch Blut heraus kömmt, und ist dies nicht er Fall, so ist selbige gut. Man giebt dann noch inige Löffel voll Kappern und etwas Zitronensaft azu und richtet sie an.

№ 30. Gespickte Leber.

Hiezu ist ebenfalls eine Leber von einem frisch eschlachteten großen Kalbe am besten. Nach-

dem solche wie in der vorhergehenden Nummer angezeigt, aus der Milch genommen, wird sie mit fein geschnittenem Speck, wie man zum Spicken bei einem Hasen anwendet, ganz gespickt. Dann legt man ein Viertel-Pfund frischer Butter in eine Casserolle, und wenn selbige geschmolzen, giebt man ein Viertel-Quartier Milch, wie auch etwas Salz hinzu, legt die Leber hinein, macht oben auf dem Deckel und unter der Casserolle Feuer, und muß sie nun eine halbe Stunde langsam braun braten. Wenn sie anfängt braun zu werden, bestreuet man sie mit gestoßenem Pfeffer, welches ihr einen guten Geschmack giebt, und läßt sie hiemit noch ein wenig braten. Nun versucht man, ob noch Blut heraus kömmt, und ist dies nicht der Fall, so setzt man sie sogleich vom Feuer, denn sie darf nicht zu trocken werden.

№ 31. In der Pfanne gebratene Leber mit Sardellen-Sauce.

Die Leber wird zu Anfang eben so behandelt, wie in der vorhergehenden Nummer angezeigt, dann wird sie in gute fingerdicke Scheiben geschnitten, in Mehl umgewendet, und in Butter auf beiden Seiten gelbbraun, aber ja nicht hart gebraten. Nun nimmt man sie aus der Pfanne, und zu der in der Pfanne befindlichen Butter giebt man etwas gute Bouillon, eine fein gehackte Chalotte, 6 bis 8 Stück fein gehackte und von den Gräten gereinigte Sardellen, wie auch einige Pfeffer-Körner, läßt dieses einmal aufkochen, legt dann die Leber hinein, damit sie recht heiß darin werde, und richtet sie nachdem an.

№ 32. Gebratene Kalbsleber mit Wachholderbeeren.

Nachdem man von einem frisch geschlachteten guten Kalbe die Leber abgehäutet und die Sehnen herausgeschnitten hat, schneidet man sie in gute dau-

mendicke Scheiben, wendet sie in Mehl, etwas Salz und schwarzen Pfeffer um und bäckt sie in heißer Butter mit einigen Speckscheiben auf beiden Seiten in einer guten Viertel-Stunde gar. Man achte aber darauf, daß sie nicht trocken werde, sondern inwendig noch etwas röthlich bleibe. Dann setzt man sie vom Feuer, giebt in eine kleine Pfanne Butter, und wenn solche recht heiß ist, so füllt man eine Hand voll geriebener Semmel-Krumen und 12 Stück gestoßene Wachholderbeeren dazu. Dieses röstet man so lange auf Kohlenfeuer, bis der Semmel anfängt gelblich und etwas hart zu werden. Dann schüttet man es zu der Leber, und läßt es eine Minute zusammen durchbraten, damit die Leber Geschmack von den Wachholderbeeren bekomme. Hat man Jüs vorräthig, so kann man 2 — 3 Löffel voll zuletzt hinzu geben, aber die Leber dann gleich anrichten, weil sonst der Semmel wieder weich werden würde.

№ 33. Hachis von Kalbsbraten weiß.

Wenn man Ueberreste von Kalbsbraten hat, so kann man denselben recht gut hiezu anwenden. Man hackt ihn recht fein. Dann schwitzet man einen halben Löffel voll Mehl mit 2 fein geschnittenen Chalotten in Butter, giebt gute Bouillon darauf, und hat man frische Champignons, so nimmt man auch einige dazu, sonst aber trockene, die vorher erst klein geschnitten, ausgewässert und gar gekocht seyn müssen, einige Löffel voll Kappern, Muscatenblüthe, Zitronenschale und Zitronensaft, ein Glas Wein und etwas Salz, welches alles zusammen aufkochen muß. Dann schüttet man den gehackten Braten hinzu, und läßt ihn so eben mit aufstoßen, rührt ihn nun mit einigen Eidottern ab, und giebt ihn schnell zu Tisch.

№ 34. Hachis von Kalbsbraten, braun.

Wenn der Braten fein gehackt ist, so macht man einen halben Löffel voll Mehl in Butter braun, thut

es in die Casserolle, giebt gute Jüs, und sollte man die nicht haben, Bouillon darauf, und hat man Soja vorräthig, so nimmt man hievon einen guten Löffel voll, und fügt noch hinzu 3 bis 4 Stück gut ausgewässerte und fein gehackte Sardellen, 2 Löffel voll Kappern, einige Nelken, eine fein gehackte Chalotte und Zitronensaft nach Geschmack, läßt dieses zusammen aufkochen, thut den Braten dazu, und wenn alles aufstößt, so nimmt man es sogleich vom Feuer und richtet es an.

C. Lamm- und Hammelfleisch.

№ 1. Lammbraten am Spieße mit Kraft-Sauce.

Der Lammbraten muß so zürecht gehauen werden, daß an beiden Keulen, auch noch einige Rippen daran sitzen bleiben. Man bringt ihn, nachdem er mit in Streifen geschnittenen Chalotten durchzogen, und fein geschnittenem Speck überher gespickt ist, wie einen Rehbraten an den Spieß, und läßt ihn unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter in einer Stunde gar werden. Wenn er anfängt zu schäumen, wird er gesalzen. Beim Anrichten giebt man die in XII. № 25 bezeichnete Kraft-Sauce dazu.

№ 2. Lammbraten mit Sardellen.

Man hauet die beiden Keulen von einem Lamme, wie zum Rehzimmer, doch nicht zu lang, so daß sie gut in eine Casserolle passen, durchzieht den Braten mit ausgewässerten und ausgegräteten Sardellen und in Spalten geschnittenen Chalotten, setzt ihn in eine Braise, die Seite 12 beschrieben, und läßt ihn in ¾ Stunden darin gar werden. Wenn er abgekühlet

ist, so nimmt man ihn heraus und bestreicht ihn einen guten Finger dick mit der, Seite 12 № 31. beschriebenen, Kalbfleisch=Farce, legt ihn wieder in die Braise, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt die Farce in einer Viertel=Stunde gar werden. Man giebt eine Sardellen=Sauce mit Kappern, wozu man den Satz der Braise, von der alles Fett abgenommen wird, mit benutzt, dabei.

№ 3. Lammbraten mit Parmesan=Käse.

Von einem alt geschlachteten großen Lamme nimmt man die Keule und macht sie in einer Stunde in einer Braise, die № 29. Seite 12. angezeigt ist, gar. Man legt sie dann in eine gut verzinnte Tortenpfanne, giebt den Satz der vom Fett gereinigten Braise durch ein Sieb darunter, und überzieht sie mit einem dicken Guß, der auf folgende Art bereitet wird: Einen guten Löffel voll Mehl rührt man mit einer Tasse kalter Bouillon klar, setzt es mit einem Viertel=Pfunde Butter, 4 Stück ausgewässerten und fein gehackten Sardellen, einer fein gehackten Chalotte und 4 ganzen Eiern, auf gelindes Feuer, und rührt es so lange gut durch, bis daß es ein dicker Brei wird, jedoch darf er nicht gar zu dick seyn, denn er muß sich noch gut streichen lassen. Man überzieht, so dick als möglich, den Braten damit und streuet dann 2 — 3 Loth geriebenen Parmesan=Käse darüber. Nun deckt man den Tortenpfannendeckel mit Kohlen darauf, und läßt ihn nur so eben etwas gelblich werden. Man giebt dazu eine gute Sardellen=Sauce, wozu der Satz der Braise mit benutzt wird.

№ 4. Lammbrust mit Sardellen=Sauce.

Nachdem man die Brust mit Kalbfleisch=Farce, wie Seite 12 № 31. angezeigt, gefüllt, macht man

sie in kochendem Wasser steif, spickt sie mit feinem Speck und läßt sie dann in einer guten Braise gar werden. Man nimmt dann alles Fett von der Braise, giebt den Satz durch ein Sieb, verfertigt davon eine Sardellen-Sauce, wie in XII. № 41. angezeigt, richtet die Brust an und giebt die Sauce darüber.

№ 5. Gefüllte Lammbrust mit Sauerampfer.

Bei Füllung der Lammbrust wird eben so verfahren, wie bei der gefüllten Kalbsbrust gezeigt, (siehe Seite 224). Zur Fülle bedient man sich der Kalbfleischfarce, die Seite 12 № 31. angegeben. Man legt dann die Brust in eine Casserolle, giebt Jûs und etwas fein geschnittenen mageren rohen Schinken, wie auch einige Chalotten dazu, und läßt sie unter fleißigem Begießen in einer Stunde gar werden. Nun legt man sie auf den Sauerampfer, dessen Zubereitung man unter den Gemüsen, Seite 95 № 61. angezeigt findet.

№ 6. Hammelbraten am Spieße.

Eine gute Keule von einem Hammel, an welcher noch einige Rippen sitzen, wird auf beiden Seiten tüchtig geklopft, und von der obern Seite die Haut abgezogen, dann mit in Scheiben geschnittenen Chalotten durchzogen, mit feinem Speck auf der obern Seite gespickt, und am Spieße in 2 — 3 Stunden unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter gar gebraten. Auch muß der Braten, wenn er anfängt zu schäumen, gesalzen werden.

№ 7. Hammelkeule mit Kappern.

Von einem jungen, fetten, alt geschlachteten Hammel nimmt man die Keule und klopft sie auf

beiden Seiten eine halbe Stunde. Dann setzt man eine Casserolle mit Wasser auf's Feuer, giebt in dasselbe Salz, einige Chalotten, 1 Lorbeerblatt, etwas schwarzen und Nelkenpfeffer und einige Stangen Dragon. Wenn das Wasser kocht, so legt man die Keule hinein, läßt sie 2 Stunden auf schnellem Feuer kochen, damit sie saftig bleibe, hebt die Keule dann heraus, und ist sie gar, so giebt man die Sauce durch ein Sieb, und füllt alles Fett rein ab. Nun schwitzet man einen guten Löffel voll Mehl in Butter, giebt die durchgegossene Sauce dazu, und wenn sie wieder kocht, so fügt man eine halbe Tasse voll Kappern, einige Zitronenscheiben und eine Prise Muscatenblüthe hinzu, legt die Keule wieder hinein, läßt sie einigemale mit durchkochen und richtet sie an.

№ 8. Gespickte Hammelkeule mit Gurkensauce.

Eine gute Keule von einem alt geschlachteten Hammel klopft man auf beiden Seiten recht tüchtig, schneidet die Haut, so wie auch alles Fett davon, spickt sie auf der obern Seite recht fein, und läßt sie in einer guten Braise, wie Seite 12 № 29. angezeigt, in 3 Stunden gar werden. Dann hebt man sie aus der Braise und füllt alles Fett herunter. Den Satz giebt man durch ein Sieb und benutzt solche zu der in XII. № 16. beschriebenen Gurkensauce. Beim Anrichten der Keule giebt man die Sauce darüber.

№ 9. Hammelkeule mit Gurkensauce auf andere Art.

Eine gute Keule von einem alt geschlachteten Hammel klopft man auf beiden Seiten recht tüchtig, setzt sie in einer Casserolle auf's Feuer und giebt nur so viel Wasser darauf, daß es in einer kleinen Stunde darunter abgekocht seyn kann. Dann läßt man die

Keule in ihrem eigenen Fette auf beiden Seiten schön braun werden und salzt sie. Nun giebt man so viel kochendes Wasser darauf, daß sie gut darin gar werden kann, und man auch noch etwas Sauce behält, fügt dann noch hinzu 4 Stück Chalotten, 2 Lorbeerblätter, schwarzen und Nelkenpfeffer. Man legt nun unten und oben Feuer, und wenn die Keule gar ist, so nimmt man sie aus der Sauce, giebt 12 Stück geschälte, vom Kernhaus gereinigte, in 4 Theile geschnittene und einmal in Wasser übergekochte Gurken, wie auch 1 Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls dazu, und läßt die Gurken völlig gar werden. Nun legt man die Keule wieder in die Sauce und läßt sie einigemale durchkochen. Zuletzt rührt man einige Löffel voll sauren Rahm, wie auch etwas Weinessig nach Geschmack hinzu.

№ 10. Farcirte Hammelkeule.

Von einem guten großen, alt geschlachteten Hammel nimmt man die Keule, an welcher keine Rippen mehr sitzen dürfen, und macht davon alles Fett ab, klopft sie auf beiden Seiten recht mürbe, schneidet sie dann auf der Seite, wo die Niere gesessen, der Länge nach auf und löset die Knochen heraus. Nun macht man eine Kalbfleisch-Farce, wie Seite 12 № 31. beschrieben, bürstet und wäscht auch ein Viertel-Pfund Trüffeln recht rein, schälet und schneidet sie in runde Scheiben, mengt sie zwischen die Farce und füllt die Keule damit an. Man nähet sie dann mit feinem Bindfaden zusammen, und macht sie in einer guten Braise, wie Seite 12 № 29. angezeigt, in 2½ bis 3 Stunden gar. Nun nimmt man sie aus der Braise, schneidet behutsam den Bindfaden von der Keule und glacirt sie, wie Seite 8 № 22. gezeigt. Von der Braise wird alles Fett herunter genommen, und der Satz, den man durch ein Sieb gegeben, benutzt man mit zur Trüffeln-Sauce, die in XII. № 53. beschrieben ist.

№ 11. Hammelkeule mit Sardellen.

Man nimmt die Keule von einem Hammel, der schon einige Tage geschlachtet ist, (im Winter kann sie wohl 8 Tage alt seyn), klopft sie auf beiden Seiten recht tüchtig, und schneidet auch alles Fett davon. Dann wässert man ein halbes Pfund Sardellen, befreiet sie von den Gräten und schneidet ein halbes Pfund recht guten geräucherten rohen Speck in fingerlange und kleine fingerdicke Streifen, sticht nun mit einem schmalen spitzen Messer etwas über einen Finger tief schräg in die Keule, legt ein Stück Speck und eine halbe Sardelle zusammen, wendet sie in gestoßenem Nelken- und schwarzen Pfeffer und einigen fein gehackten Chalotten um, schiebt beides in die Oeffnung, die man mit dem Messer gemacht hat, und so fährt man fort, bis Speck und Sardellen alle hinein geschoben sind. Dann giebt man Butter in eine Casserolle, und wenn sie recht heiß ist, legt man die Keule hinein und läßt sie auf beiden Seiten braun werden, gießt nun auch so viel kochendes Wasser, daß sie so eben damit bedeckt ist, dazu, und fügt noch einige Chalotten, 1 Lorbeerblatt, Nelken- und schwarzen Pfeffer zu der Brühe. Nun giebt man unten und oben Feuer und muß sie bei fleißigem Nachsehen und Begießen in 3 Stunden gar werden. Zuletzt macht man einen Löffel voll Mehl in Butter braun, giebt solches nebst einigen Löffeln voll Kappern und Zitronensaft nach Geschmack hinzu, läßt die Keule nochmals damit aufkochen und richtet sie an.

№ 12. Hammelkeule wie Wildpret zu braten.

Man nimmt hiezu die Keule von einem jungen gemästeten Hammel, welcher schon ein paar Tage geschlachtet seyn kann, häutet sie ab, nimmt das obere Fett herunter, und klopft solche recht tüchtig. Dann

werden 6 Stück Chalotten in Scheiben geschnitten, in Salz und Pfeffer gut umgewendet, und in die Keule auf verschiedenen Stellen durch Oeffnung mit einem spitzen Messer hineingeschoben. Nun überstreicht man dieselbe mit Kalbs- oder Lammblut, oder auch mit Blut von Geflügel. Man legt solche einen Augenblick auf den Rost, damit sie trocken und das Fleisch roth werde. Nun wird die Keule 6 Tage in Essig gelegt, alle Tage umgewendet, nach dieser Zeit abgewaschen und mit einem reinen Tuche abgetrocknet. Man spickt sie dann mit fein geschnittenem Speck auf beiden Seiten, bratet sie nun am Spieße oder im Ofen, begießt sie auch während des Bratens fleißig mit einem halben Pfunde guter geschmolzener Butter mit etwas Bouillon vermischt, und wenn man sie salzt, kann man das Salz mit etwas gestoßenem schwarzen Pfeffer vermischen.

№ 13. Gefüllte Hammelbrust.

Aus einer alt geschlachteten Hammelbrust werden alle Knochen herausgelöset und mit einer guten Kalbfleisch-Farce, wie Seite 12 № 31. beschrieben, gefüllt. Dann in einer Braise, wie Seite 12 № 29. angezeigt, in 2 bis 2½ Stunden gar gemacht. Man nimmt sie dann aus der Braise, glacirt sie und giebt eine braune Kappern-Sauce dazu, (siehe XII. № 20.) wozu man den Satz der Braise, von der man alles Fett genommen hat, benutzt. Beim Anrichten der Brust giebt man die Sauce dabei.

№ 14. Grillirte Hammelbrust.

Hat man eine gute Hammelbrust zur Suppe benutzt, so kann man sie nachher auf folgende Art gebrauchen. Wenn die Brust gehörig gar ist, und das Blatt sich darauf befindet, so löset man dieses ab und macht der Länge nach auf der Brust und dem Blatte mit einem Messer, einen Finger breit auseinander, Einschnitte, damit sie auf dem Roste bes-

ser durchbraten kann, wendet sie dann in geschmolzener Butter gut um, bestreuet sie mit Semmelkrumen, welche mit fein gehackten Chalotten, fein gehackter Petersilie, gestoßenem schwarzen Pfeffer und Salz vermengt sind, drückt die Krumen mit einem Löffel fest auf die Hammelbrust, legt sie auf den Rost, bestreicht sie vermittelst einer Feder mit geschmolzener Butter, und läßt sie in einer halben Viertel-Stunde auf beiden Seiten hellbraun werden. Man richtet sie nun an, und giebt eine braune Kappern-Sauce, wozu man auch einige fein gehackte Sardellen geben kann, dabei.

№ 15. Grillirte Hammelzunge.

Man setzt die Hammelzunge mit Salz, 1 Lorbeerblatt, schwarzen und Nelkenpfeffer, wie auch einer Chalotte und etwas Dragon zu Feuer, läßt sie gar kochen, zieht dann die weiße Haut herunter, kerbt sie in der Mitte, der Länge nach einigemale ein, und wendet sie in geschlagenem Ei und Semmelkrumen, worunter man fein gehackte Chalotten und etwas Salz gemengt hat, um. Man legt sie nun auf den Rost und bestreicht sie mit geschmolzener Butter, und wenn sie hellbraun ist, so nimmt man sie herunter und giebt eine Sardellen-Sauce, wie in XII. № 41. angezeigt, dabei.

№ 16. Hammel-Carbonaden.

Diese werden ganz so zurecht geschnitten, wie bei den Kalbs-Carbonaden, Seite 222 ausführlich beschrieben, dann gut auf beiden Seiten geklopft, in geschmolzener Butter umgewendet, und mit Semmelkrumen, worin sich eine fein gehackte Chalotte, gestoßener schwarzer Pfeffer und Salz befindet, bestreuet. Man läßt sie in einer kleinen Viertel-Stunde auf dem Roste unter fleißigem Bestreichen mit geschmolzener Butter, auf beiden Seiten hellbraun und gar werden.

№ 17. Hammel=Carbonade auf andere Art.

Man schneidet sie zurecht, klopft und wendet sie in geschlagenem Ei um und bestreuet sie mit Semmelkrumen, worunter Pfeffer, gehackte Chalotten und Salz melirt ist. Dann giebt man Butter in eine Pfanne, und wenn sie recht heiß ist, legt man die Carbonade hinein, läßt sie in einer Viertel=Stunde gar werden und nimmt sie dann gleich aus der Pfanne. Nun giebt man zu der Butter einige Löffel voll guter Bouillon und 6 bis 8 gestoßene Wacholderbeeren, läßt alles durchkochen, richtet die Carbonade an, und gießt die Sauce darüber.

№ 18. Hammel=Carbonaden mit Jüs.

Nachdem die Carbonaden gehörig zurecht geschnitten und mit einem kleinen Stück Holz geklopft sind giebt man ein Stück Butter in eine Casserolle, läßt solche hellbraun werden, legt die Carbonaden hinein, damit sie auf beiden Seiten etwas anziehen. Nun thut man einige Scheiben klein geschnittenen magern Schinken, 2 — 3 Stück Chalotten, einige Gewürz=Nelken und so viele Jüs darauf, daß sie gut darin gar werden können. Die Sauce muß so lange kochen, daß sie beinahe wie eine Glace wird. Man kann die Carbonade mit dieser Sauce zum Gemüse geben, auch als Mittelschüssel mit einer Orangensauce anrichten.

D. Schweinefleisch

№ 1. Frischer Schweine=Schinken im Topfe gebraten.

Den Schinken eines alt geschlachteten jungen Schweins nimmt man hiezu. Da die Schwarte darauf bleibt,

so klopft man ihn tüchtig, reibt ihn auch Tages zuvor, ehe er gebraten werden soll, mit heiß gemachtem Salze gut ein, legt ihn dann in eine Schale und wendet ihn einigemale um. Bevor man ihn zu Feuer bringt, wäscht man ihn und trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab. Nun schneidet man in die Schwarte beliebige Blumen oder Vierecke, macht den Schinken in Butter auf beiden Seiten braun, giebt dann 2 kleine Kellen voll kochenden Wassers, wie auch einige Chalotten, 1 Lorbeerblatt, Nelken- und schwarzen Pfeffer dazu, legt den Deckel mit Kohlen darauf und läßt ihn so in 4 Stunden, unter fleißigem Begießen langsam gar braten, jedoch in der letzten halben Stunde begießt man ihn nicht mehr, sonst wird die obere Haut nicht krustig. Ist das Wasser darunter weggekocht, so giebt man jedesmal wieder etwas zu, und ist der Braten gar, so nimmt man ihn heraus, füllt das überflüssige Fett von der Sauce, gießt den Satz durch ein Sieb und läßt das etwa im Topfe braun Angesetzte mit etwas Bouillon, oder wenn man die nicht hat, mit Wasser loskochen. Hiezu giebt man die durchgegebene Braten-Sauce, und wenn sie kocht, so richtet man sie zu dem Braten an.

№ 2. Frischer Schweine-Schinken mit der Kruste.

Damit der Schinken nicht zu fade schmeckt, wird er Tages zuvor mit 3 Theelöffel voll fein gestoßenen Salpeters eingerieben, dann mit einer Hand voll heiß gemachten Salzes recht tüchtig gerieben. Nun legt man ihn in eine Schale und läßt ihn bis zum andern Tag darin. Dann wäscht man ihn aber gut ab, und bringt ihn mit Wasser in folgendem Gewürz, als: 1 Lorbeerblatt, 20 Pfeffer- und eben so vielen Nelkenpfeffer-Körnern und 6 Chalotten zu Feuer, schäumt ihn gut ab, und wenn er halb gar ist, so giebt man noch eine Bouteille guten Rothwein hinzu, womit er völlig weich gekocht wird. Man setzt ihn

dann vom Feuer und läßt ihn noch eine Stunde in der Sauce stehen, nimmt ihn nun aber heraus, und zieht die Schwarte davon. Dann reibt man 2 Hand voll alten ausgesiebten Brodes, mengt dazu fein gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone und fein gestoßenen Zucker, vermischt alles gut, streuet es einen kleinen Finger dick auf den Schinken und drückt es mit einem Löffel fest. Nun setzt man den Schinken in eine Tortenpfanne, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt die Kruste schön hellbraun werden. Man giebt die in XII. № 23. beschriebene Sauce von trockenen Kirschen dabei.

Zu bemerken ist, daß ein Schinken auf diese Art bereitet, nicht schwerer als 6 — 8 ℔ seyn darf, weil, wenn er mehr wiegt, er sonst zu fett ist.

№ 3. Frischer Schweine-Schinken am Spieße.

Dieser Schinken muß nicht zu groß und nicht zu fett seyn, auch muß man dahin sehen, daß er von einem jungen Schweine ist, und damit er recht mürbe werde, läßt man ihn einige Tage hängen. Den Tag zuvor, ehe er gebraten werden soll, klopft man ihn auf beiden Seiten eine halbe Stunde recht tüchtig. Nun schneidet man die Schwarte davon, reibt ihn gut mit Salz ein, legt ihn in eine Schale und wendet ihn auch noch einigemale um. Bevor man ihn an den Spieß bringt, wäscht man ihn, und trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab. Dann steckt man ihn an den Spieß, bestreuet ihn mit fein gestoßenem Pfeffer und läßt ihn in 3 bis 4 Stunden, nachdem das Schwein jung oder alt gewesen, unter fleißigem Begießen mit seiner eigenen Jüs, gar braten.

№ 4. Schweine-Schinken auf dem Roste.

Hiezu wird ein mageres schieres Stück aus dem Schinken genommen. Man schneidet gute fingerdicke

Scheiben davon, und klopft sie so stark, daß sie nur die Hälfte ihrer Dicke behalten. Nun schwitzt man gute frische Butter, giebt dazu fein gehackte Chalotten, fein gehackten Dragon, gestoßenen schwarzen Pfeffer, legt den geklopften Schinken hinein, wendet ihn gut darin um, und läßt ihn an einer warmen Stelle einige Stunden darin liegen. Dann bestreuet man ihn mit Weißbrodkrumen und etwas Salz, legt ihn auf den Rost, bestreicht ihn während des Bratens auf beiden Seiten, vermittelst einer Feder, mit geschmolzener Butter, und läßt ihn in 5 Minuten gar braten. Man legt ihn nun auf eine Schüssel, drückt Zitronensaft darauf, und gießt warm gemachte gute Jüs darüber.

№ 5. Geräucherten Schinken zu kochen.

Wenn der Schinken nicht zu lange in Salz und Rauch gewesen, so ist es hinlänglich, wenn man ihn 12 Stunden, ehe er gekocht werden soll, in Wasser liegen läßt, ist er aber schon stark geräuchert, so muß derselbe wol 48 Stunden darin liegen, und das Wasser alle 12 Stunden erneuert werden. Am saftigsten bleibt der Schinken, wenn man ihn Abends vorher in einem Stülpkessel mit weichem Wasser in heiße Asche setzt, am andern Morgen ihn dann noch 1 bis 2 Stunden gelinde kochen läßt. Nun sieht man nach, ob er weich genug ist, und muß er dann in der Brühe erkalten. Man füllt auch während des Kochens das Fett fleißig ab.

№ 6. Fricandons von Schweine-Schinken.

Man nimmt aus einem Schinken ein schieres mageres Stück Fleisch, schneidet 3 fingerdicke und handgroße Stücke davon und klopfet sie eine gute Viertel-Stunde. Dann werden sie mit feinem Speck gespickt, und verfährt man nun eben so damit, wie

bei den Fricandons von Kalbfleisch, Seite 231 № 16., beschrieben ist.

№ 7. Mürbbraten vom Schweine.

Der Mürbbraten wird mit feinem Speck gespickt. Alsdann giebt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, und wenn selbige hellbraun geworden ist, so legt man den Braten hinein und läßt ihn braun werden. Dann giebt man einige Scheiben rohen Schinken, wie auch einige Chalotten und 4 Stück Gewürz-Nelken dazu, gießt Jüs oder gute Bouillon dazu, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt ihn unter fleißigem Begießen in 2 Stunden gar werden. Man nimmt ihn dann heraus, giebt die Sauce durch einen feinen Durchschlag, und füllt das Fett davon. Nun macht man einen kleinen halben Löffel voll Mehl in Butter hellbraun, giebt solches zur Sauce, wie auch 2 bis 3 vorher in Wasser gar gekochte und in Scheiben geschnittene Kalbspriesen, (Schwesers) und einige Scheiben von einer guten reifen Zitrone. Man läßt alles gut durchkochen, und richtet die Sauce über den Mürbbraten an.

№ 8. Schweins-Carbonaden.

Diese Carbonaden dürfen nicht zu fett seyn, übrigens werden sie eben so zubereitet, wie bei den Kalbs-Carbonaden angegeben ist. Man kann sie mit der Butter, worin sie gebraten sind, zur Tafel geben, auch mit Jüs oder einer Kraftbrühe, in XII. № 25. beschrieben, anrichten.

№ 9. Schweinskopf in Gallerte.

Der Kopf muß von einem jungen, nicht fetten Schweine seyn. Derselbe wird durchgespalten, das Gehirn herausgenommen, mit heiß gemachtem Salze eingerieben und in scharfen Weinessig gelegt, worin

er 2 Tage liegen muß. Dann nimmt man ihn heraus, kocht ihn in 2 Theilen Bouillon, oder in Ermangelung deren, Wasser, worin man 6 Chalotten, Nelken- und schwarzen Pfeffer gegeben hat und in 1 Theil Weinessig gar. Nun nimmt man ihn heraus, füllt alles Fett davon, giebt die Sauce durch ein Sieb, und wenn sie sich gehörig gesetzt hat, so verfährt man eben so damit, wie bei № 14, Seite 254, Spanferkel in Gallerte, angegeben ist.

№ 10. Spanferkel in der Braise.

Man zerlege das Spanferkel in beliebige Stücke und mache es in einer nicht zu fetten Braise, worin man 6 Löffel voll Dragon-Essig gegeben, gar. (Siehe Seite 12 № 29.) Wenn das Fleisch gar ist, so nimmt man es aus der Braise, füllt das Fett rein davon. Zu dem Satze, den man durch ein Sieb gegeben, fügt man noch einige Löffel voll Kappern, etwas Zitronensaft und einen halben Löffel voll geschwitzten Mehls hinzu. Dieses läßt man einigemale durchkochen und richtet die Sauce über das Fleisch an.

№ 11. Spanferkel am Spieße.

Das Spanferkel wird, nachdem es wohl gereinigt ist, mit Salz und gestoßenem schwarzen Pfeffer inwendig tüchtig eingerieben. Dann durchzieht man 2 Zwiebeln mit Nelken, giebt diese nebst einem Viertel-Pfunde mageren rohen Schinken auch hinein und nähet es nun mit Bindfaden zu. Dann bringt man es an den Spieß und bratet es in anderthalb Stunden, unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter, gar. Sobald es schäumt, muß man es salzen. Den Schinken und die Zwiebeln nimmt man, ehe es angerichtet wird, heraus, giebt ihm auf der Schüssel eine gute Form und steckt ihm eine Zitrone ins Maul. Zur Sauce giebt man ein Viertel-Quartier Jus in eine Casserolle, fügt einige Löffel

voll Kappern und den Saft einer halben Zitrone hinzu, läßt sie einigemale durchkochen und richtet sie zu dem Braten an.

№ 12. Spanferkel mit Trüffeln.

Nachdem das Spanferkel gehörig gereiniget ist, füllt man es mit gut gewaschenen, geschälten, in Scheiben geschnittenen, auch in etwas Butter und Jüs halb gar gemachten Trüffeln an, und nähet es fein zu. Man verfährt damit eben so wie in der vorhergehenden Nummer gezeigt. Zu dem Jüs, worin die Trüffeln geschwitzt sind, giebt man die unter dem Spanferkel befindliche Sauce, wie auch etwas Zitronensaft, läßt sie zusammen aufkochen, und richtet sie zum Braten an.

№ 13. Spanferkel mit saurem Kohl und Austern.

Wenn das Spanferkel gehörig präparirt ist, so füllt man es mit dem Seite 84 № 40. beschriebenen, kurz eingekochten sauren Kohl, worunter man 3 bis 4 Löffel voll Kappern und 80 bis 100 von den Bärten gereinigte Austern mengt, und bratet es am Spieße, wie in № 11. angezeigt, gar. Während daß das Ferkel bratet, macht man eine Bechamelle, wie Seite 11 № 26. beschrieben. Beim Anrichten des Spanferkels giebt man die Bechamelle als Sauce dabei.

№ 14. Spanferkel in Gallerte.

Das Spanferkel wird in kleine Stücke geschnitten und mit 3 Theilen guter Bouillon und einem Theil scharfen Weinessig, wie auch einigen Chalotten, Nelken- und schwarzen Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, einer Prise Muscatenblüthe und Salz in anderthalb Stunden gar gekocht. Dann nimmt man das Fleisch

heraus, füllt alles Fett von der Sauce und giebt sie durch ein Sieb. Man läßt sie nun eine Stunde ruhig stehen, damit sie sich gehörig setzt, gießt sie dann sorgfältig ab, und läßt alles Trübe zurück. Dazu giebt man den Stand von 6 Kalbsfüßen, den man Tages zuvor präparirt hat, und der Seite 221 № 1. beschrieben ist. Man kocht alles zusammen auf und versucht wegen Salzes und Säure. Ist es nicht sauer genug, so drückt man noch von einer oder 2 guten Zitronen den Saft hinzu. Dann klärt man es mit dem Eiweiß von 4 Eiern, und läßt es nun durch einen Geleebeutel oder eine Serviette, die man auf einen umgekehrten Stuhl gebunden hat, laufen. Sollte die Gallerte, nachdem sie durchgelaufen ist, nicht klar genug seyn, so wiederholt man es so oft, bis sie gut ist. Von der Gallerte läßt man etwas in eine Form oder tiefe Schüssel laufen, und wenn sie erkaltet ist, legt man das Fleisch darauf, die übrige Gallerte wird auf das Fleisch gegeben. Nachdem es eine Nacht gestanden, hält man die Form einen Augenblick in kochendes Wasser, legt eine Schüssel darauf und kehrt sie um.

E. Wildpret.

№ 1. Wildpretfarce.

Man schneidet 1 ℔ Wildfleisch und ½ ℔ Speck in Würfeln, schwitzt solches mit ¼ ℔ Butter und 3 fein geschnittenen Chalotten auf gelindem Feuer so lange, bis alle Feuchtigkeit unter dem Fleische verdampft ist. Nun hackt man es ganz fein, weicht 2 Semmel in Wasser ein, drückt solche, wenn sie gehörig erweicht sind, rein wieder aus, giebt sie zu dem gehackten Fleische, nebst 3 ganzen Eiern und 3 Eidottern, etwas gestoßener Muscatenblüthe, Pfeffer und Salz und rührt alles gut durch einander.

№ 2. Wildpretfarce auf andere Art.

1 ℔ Wildfleisch hackt man mit einem Viertel-Pfunde guten Speck ganz fein, schwitzet dann 3 fein geschnittene Chalotten mit 8 Loth Butter gar, und wenn selbige erkaltet sind, so rührt man 3 ganze Eier und 3 Eidotter, nebst einem in Wasser eingeweichten und einem geriebenen Semmel, wie auch 6 Stück gewaschene und fein gehackte Sardellen, gestoßenen schwarzen Pfeffer, Muscatenblüthe und 6 Stück gut gewaschene fein gehackte Trüffeln, nebst dem gehackten Fleische dazu, versucht wegen Salzes, und reibt es gut durch.

№ 3. Ein Rehzimmer zu braten.

Das Rehzimmer wird abgehäutet, und mit fein geschnittenem Speck recht voll gespickt. Alsdann schlägt man einen reinen Tuch, der in Essig getaucht ist, darum, und läßt es einige Tage im Keller liegen. Dann steckt man es an den Spieß, begießt es fleißig mit geschmolzener Butter und bestreuet es auch beim Salzen mit gestoßenem schwarzen Pfeffer. Beim Anrichten giebt man einige Löffel voll Jus zu der unter dem Braten befindlichen Butter. Man kann es auch wie den Hasenbraten № 10. zubereiten.

№ 4. Rehkeule in Gallerte.

Von einer Rehkeule schneidet man so viele Fricandons, als man daraus bekommen kann, und spickt solche recht sauber. Alsdann macht man eine Marinade von Essig, wozu man fein geschnittene Chalotten, 12 Stück gestoßene Wacholderbeeren, Nelken- und schwarze Pfeffer-Körner und 2 Lorbeerblätter giebt, legt das gespickte Fleisch hinein und läßt es 3 Tage darin liegen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man es aus der Marinade, setzt es mit 3 Theilen guter brauner Bouillon und 1 Theil Essig zu Feuer, thut dann etwas Salz, Chalotten, schwarzen

und Nelkenpfeffer dazu, und läßt es darin gar kochen. Nun nimmt man es heraus und giebt den, Seite 221 № 1. beschriebenen Stand von 4 Kalbsfüßen dazu, versucht nach Salz und Säure, und wenn letztere fehlt, so drückt man noch den Saft einer Zitrone hinzu. Dann klärt man ihn mit dem Weißen von 4 Eiern, läßt von der Gallerte durch einen Geleebeutel etwas in eine tiefe Schüssel laufen, und wenn das Durchgelaufene erkaltet ist, legt man die gespickte Seite des Fleisches darauf, und läßt nun die übrige Gallerte durch den Geleebeutel darüber laufen. Will man das Fleisch den andern Tag anrichten, so hält man die Schüssel einen Augenblick in kochendes Wasser, legt eine reine Schüssel oben auf und stülpt sie um.

№ 5. Hirschzimmer zu braten.

Dieses wird eben so zubereitet wie beim Rehzimmer № 3. angegeben ist.

№ 6. Fricandons vom Hirsche.

Aus einer Hirsch-Keule schneidet man handgroße Stücke, so viele als man bedarf, und spickt sie recht voll. Dann giebt man in eine Casserolle Butter, welche hellbraun werden muß, legt dazu einige Scheiben Schinken und Speck, wie auch die Fricandons, läßt sie auf schwachem Kohlenfeuer anziehen, bis sie sich bräunlich ansetzen. Nun füllt man starke Bouillon darauf, thut einige Chalotten und 4 — 6 Stück Gewürz-Nelken dazu, und läßt sie damit anderthalb bis zwei Stunden kochen. Zuletzt giebt man einige Löffel voll dicken sauren Rahm noch an, rührt die Sauce in der Casserolle los und richtet sie über die Fricandons an.

№ 7. Paupiettes von einer Hirschkeule.

Aus einer Hirschkeule schneidet man handgroße und fingerdicke Stücke, klopft solche mit einem Stück

Holz, daß sie ganz dünne davon werden. Dann verfertigt man die Seite 256 № 2. beschriebene Wildpret-Farce mit Trüffeln, legt davon einen Löffel voll, in Gestalt einer langen Fricandelle, auf das geklopfte Fleisch, wickelt es auf, befestiget es mit einem Faden, spickt die obere Seite mit feinem Speck und macht sie in einer Braise (Seite 12 № 29.) gar. Man giebt die in XII. № 53. beschriebene Trüffelnsauce, wozu man den Satz der Braise mit benutzen kann, dabei.

№ 8. Wilden Schweinskopf zu kochen.

Da es viele Umstände erfordern würde, den wilden Schweinskopf im Hause abzubrennen, so thut man wohl, solchen nach einem Schmidt zu schicken, um die Haare mit einem glühenden Eisen davon abbrennen zu lassen, doch muß man auch dahin sehen, daß er nicht zu stark gebrannt wird, sonst geht beim Kochen die Haut davon ab. Dann wäscht man den Kopf recht rein ab, läßt ihn 6 Stunden in Wasser liegen, schneidet alsdann die Zunge heraus und löset die Haut um den Rüssel, unten und oben etwas los. Man gießt dann in einen dazu passenden großen Schinkenkessel 3 Theile Wasser und 1 Theil guten scharfen Weinessig, ist der Essig aber nicht recht scharf, so nimmt man von jedem die Hälfte, legt den Kopf hinein, giebt 2 bis 3 Hand voll Salz dazu, und wenn er gut abgeschäumt ist, so fügt man hinzu: 1 Loth schwarzen und ein halbes Loth Nelken-Pfeffer, 12 Zwiebeln, 6 Lorbeerblätter, 1 Hand voll Wacholderbeeren, 1 Zitrone in 4 Theile geschnitten, 2 bis 3 Stangen Dragon, etwas Basilicum, deckt den Kessel zu und läßt den Kopf gelinde kochen. Die Zeit, wie lange er kochen muß, kann man nicht bestimmen, oftmals muß er wol 6 bis 7 Stunden kochen, je nachdem das Schwein jung oder alt gewesen, man muß aber fleißig nachsehen, damit er

nicht zu gar werde. Ist er nun mürbe genug, so nimmt man ihn vom Feuer, versucht nach Salz und Säure, und giebt das noch etwa Fehlende hinzu. Dann legt man den Kopf in einen großen Steintopf, gießt die Sauce darüber und läßt ihn einige Tage darin liegen, damit er Geschmack von der Sauce bekomme. Wenn man ihn zur Tafel geben will, nimmt man ihn aus der Sauce, putzt alles, was sich daran gesetzt, davon ab, verziert ihn mit Blumen und steckt ihm eine Zitrone ins Maul. Auch zieht man die mit gar gekochte Zunge ab, schneidet sie in der Mitte durch und legt sie dabei. Man giebt die Teufels-Sauce, in XII. № 52. beschrieben, dabei.

Will man den Kopf noch delicater machen, so fügt man, wenn er beinahe gar ist, noch einige Bouteillen Rothwein hinzu, und läßt ihn damit völlig gar kochen. Wenn er längere Zeit aufbewahrt werden soll, so giebt man etwas mehr Weinessig und 4 Stück entzweigehackte Schweinsfüße hinzu. Dann legt man ihn in einen großen Steintopf, gießt die Sauce darüber, und wenn sie steif geworden ist, so gießt man sie mit geschmolzenem guten Hammelfett zu. Auf dieselbe Weise kann man auch einen Kopf von einem zahmen Schweine bereiten. Man wähle dazu den Kopf von einem schwarzen Schweine. Im Winter muß man ihn wol 8 Tage vorher, ehe man ihn zubereiten will, vorräthig haben, im Sommer aber nur 3 bis 4 Tage.

№ 9. Wild Schweinezimmer mit der Kruste.

Zu einem Quartier Weinessig und 1 Bouteille Rothwein stößt man eine Hand voll Wacholderbeeren, 6 fein gehackte Chalotten, eine kleine Hand voll Salz, einige Stangen Dragon, legt das Fleisch hinein, und läßt es 2 Tage darin liegen, begießt es auch täglich einigemale. Dann setzt man es mit der Marinade, worin es gelegen, und so vielem Wasser, daß es

darin bedeckt ist, zu Feuer, giebt noch etwas Salz hinzu und läßt es 3 Stunden kochen. Wenn es gar ist, legt man es auf eine Schüssel, und wenn es gehörig abgedampft ist, reibt man einen guten Theil ausgesiebten Brodes, vermischt solches mit gestoßenem Zucker und Canehl, wie auch mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone, bestreicht das Zimmer mit Eigelb, streuet das Brod einen Finger dick darauf und drückt es mit der Hand fest. Nun setzt man es in eine Tortenpfanne oder einen Backofen und läßt es in einer Viertel-Stunde braun werden. Man giebt dann die in XII. № 23. beschriebene Kirschensauce dabei.

№ 10. Wild Schweinezimmer oder Keule am Spieße.

Selbiges legt man 2 Tage in Essig, worin eine Hand voll Wacholderbeeren und eine Hand voll Salz sich befinden, bringt selbiges dann an den Spieß, begießt es fleißig mit saurem Rahm und geschmolzener Butter, salzt es und läßt es in 2 — 3 Stunden mürbe werden. Man richtet es dann an und giebt die unter dem Braten befindliche Sauce dabei.

№ 11. Hasenbraten am Spieße mit saurem Rahm.

Der Hase wird, nachdem er sauber abgehäutet ist, gespickt und an den Spieß gebracht. Dann quirlt man ein Viertel-Quartier sauren Rahm mit einem Viertel-Pfunde braun gemachter Butter gut durch, begießt den Hasen während des Bratens fleißig damit, salz ihn auch gehörig, und wenn der Hase gar ist, so nimmt man die Sauce darunter weg und giebt gute Jüs (siehe Seite 8) mit etwas Zitronensaft darunter, auch kann man eine Trüffelnsauce, in XII. № 53. beschrieben, dabei geben. In Ermangelung des Rahms kann man den Hasen auch blos mit

geschmolzener Butter begießen. Man wäscht ihn dann aber, ehe er gespickt wird, mit Essig aus, läßt ihn auch bis er gebraten wird, in einem mit Essig naß gemachten Tuche hängen und bestreuet ihn beim Salzen mit etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer. Auch kömmt keine Sauce dabei, sondern bloß die Butter worin er gebraten, und einige Löffel voll Jûs oder Bouillon, wird damit angerichtet.

№ 12. Farcirter Hase.

Man schneidet von übriggebliebenem Hasenbraten alles Fleisch herunter, hackt es mit 8 Stück ausgewässerten Sardellen, 4 Loth guten Speck und einigen Chalotten, und sollte man nicht genug Hasenfleisch haben, auch mit etwas Kalbs-Leber recht fein. Dann weicht man für 4 pf. (10 Loth) Weißbrod in Wein oder Essig, drückt es wieder aus und giebt es zu dem gehackten Fleische, wie auch 4 Loth zu Schaum gerührte Butter, 2 ganze Eier und 3 Eigelb, etwas Salz, gestoßene Gewürz-Nelken und Pfeffer, reibt alles gut durch, streuet auf ein Brett Mehl, und formirt aus dieser Masse einen Hasen. Dann legt man ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, giebt etwas sauren Rahm und geschmolzene Butter darüber, und läßt ihn in der Tortenpfanne oder einem Ofen bräunlich backen. Man giebt eine Kappern-Sauce in einer Sauciere dabei. Ist das Hasengerippe noch ganz, so bestreicht man dasselbe mit Eidotter, streicht die Farce daran, giebt demselben die Gestalt des Hasen wieder, und läßt ihn auf oben beschriebene Art gar backen.

№ 13. Gedämpfter Hase.

Nachdem der Hase gehörig präparirt ist, spickt man ihn, giebt ein gutes Stück Butter in einen langen Bratentopf und läßt solche braun werden, legt den Hasen hinein, und sollte er zu lang seyn, so löset man das Zimmer kurz vor den Keulen ab und

legt es neben einander in den Topf. Dann läßt man ihn in einer halben Stunde bei gelindem Feuer, unter fleißigem Begießen, hellbraun werden. Nun legt man einige Scheiben rohen mageren Schinken, und hat man guten Abfall von rohem Fleische, auch davon etwas, 2 — 3 Chalotten, 2 — 3 Gewürz-Nelken, und etwas schwarzen Pfeffer dazu. Man giebt dann so viele gute Bouillon darauf, daß der Hase halb damit bedeckt ist, legt unten und oben Feuer, und läßt ihn unter öfterem Begießen gar werden. Dann macht man einen Löffel voll Mehl in Butter braun, giebt den Satz, worin der Hase gekocht ist, durch ein Sieb, und sollte es nicht genug Sauce seyn, so muß noch etwas Jûs oder Bouillon dazu gegeben werden, wie auch 2 Glas Wein und das in Butter braun gemachte Mehl, 2 — 3 Löffel voll Kappern und den Saft einer halben Zitrone. Man läßt alles noch einige Augenblicke kochen und richtet die Sauce zu dem Hasen an.

№ 14. Hasen mit Orangensauce.

Nachdem der Hase gespickt ist, legt man ihn in braun gemachter Butter, giebt gute Jûs oder Bouillon, den Saft einer Zitrone und die Schale einer halben Orange dazu. Man läßt den Hasen darin gar werden, nimmt ihn dann heraus, und macht von dem Satze, worin der Hase gekocht ist, eine Orangensauce, die in XII. № 31. beschrieben ist.

№ 15. Hasenpfeffer.

Hiezu nimmt man gewöhnlich das Fleisch, was man nicht zum Hasenbraten benutzen kann. Will man es indeß feiner haben, so hackt man den ganzen Hasen in kleine Stücke und setzt ihn mit 2 Theilen Bouillon und 1 Theil Essig zu Feuer. Sollte man keine Bouillon vorräthig haben, so nimmt man Wasser statt deren. Nachdem es gut abgeschäumt ist, giebt man etwas Salz, ein Lorbeerblatt, einige rein gemachte Chalotten, 6 Stück schwarze und 6 Stück

Nelkenpfeffer-Körner und ein Stück Butter hinzu, und läßt es damit gar kochen. Alsdann schwitzt man einen Löffel voll Mehl in Butter braun, läßt es mit durchkochen und giebt die Seite 53 № 4. beschriebenen Fleisch-Klümpe noch an, wie auch eine Zitronenscheibe und etwas gestoßenen Pfeffer.

F. Geflügel.

Von der Zubereitung des Geflügels.

Alles nachbenannte Federvieh wird auf folgende Weise geschlachtet: Den Kapaunen, Hühnern und Küken werden am Halse einige Federn ausgerupft, alsdann mit einem scharfen Messer die Gurgel halb durchgeschnitten, und so lange, bis sie völlig verblutet, gehalten. Man muß sie nun noch warm abrupfen, weil dann die Federn am besten abgehen, und man auch nicht zu befürchten hat, die Haut einzureißen. Puter hängt man einige Minuten bei den Beinen auf, damit alles Blut nach dem Kopfe ziehe, doch bindet man ihnen die Flügel zusammen, daß sie nicht damit schlagen können. Man schlachtet und rupft sie nun eben so, wie oben angegeben. Die Tauben hält man recht fest mit der einen Hand und mit der andern reißt man schnell den Kopf ab, nur muß vom Halse nichts mit abgerissen werden. Den Enten wird der Kopf mit einem Beile schnell abgehackt. Gänse werden mit einem spitzen Messer, womit man sie auf den Hinterkopf, auf einer kahl gerupften Stelle sticht, getödtet. Das Blut der Gänse wird in einem Topfe, worin etwas Essig gegeben, aufgefangen. Man benutzt dieses zu Gänseschwarz. Gerupft werden diese letzteren eben so, wie schon erwähnt. Alles Geflügel wird aber 2 bis 3 Tage vorher geschlachtet, weil es sonst zu zähe bleibt. Will

man von diesem Federviehe welches zur Suppe benutzen, so kann man solches auch auf folgende Weise abbrühen: Man legt sie in ein Gefäß und gießt heißes Wasser darüber, nur muß man sich hüten, das Geflügel nicht zu verbrennen, weil sonst die Haut ganz zerreißt. Auf diese Weise abgebrannt, lassen sich die Federn sehr leicht ausziehen, doch ist erstere Art vorzuziehen. Sobald das Geflügel gebraucht werden soll, muß man es zuvor mit Papier oder Stroh absengen, doch darf es nicht schwarz dadurch werden.

Das Ausnehmen des Geflügels, welches zur Suppe bestimmt ist, geschieht wie folgt: Man legt es auf die Brustseite, zieht mit der Hand die Haut am Halse stramm, macht dann einen Einschnitt der Länge nach an den Hals, doch so, daß man den Kropf nicht beschädigt. Alsdann macht man durch die Oeffnung mit dem Finger den Kropf los und schneidet ihn mit dem Messer behutsam, damit nichts herausfalle, ab. Die Gurgel wird zugleich mit herausgenommen, am Kopfe sticht man die Augen aus, schneidet den unteren Theil des Schnabels und vom obern das Horn ab. Den Leib schneidet man hinten der Quere nach auf, nimmt alles Eingeweide, auch das Herz, die Leber, den Magen und das am Rückgrat befindliche Blut heraus. Man schneidet alsdann die Pfoten im Kniegelenke ab, wäscht nun das Geflügel recht rein und läßt es ablaufen. Das Herz reinigt man von dem darin befindlichen Blute, den Magen schneidet man auf, nimmt die Unreinigkeit nebst der darin befindlichen harten Haut heraus, und die Leber wäscht man mit den andern beiden Theilen rein.

Die Keulen werden nun auf beiden Seiten nach vorwärts etwas gedrückt, so daß die Brust recht in die Höhe kömmt, steckt alsdann mit einem kleinen hölzernen Spieße durch die eine Keule, so daß er bei der andern auf derselben Stelle wieder heraus kömmt. Den unteren Theil der Keule legt man über den Leib, drückt ihn fest und bindet ihn mit einem

Bindfaden zusammen, die Flügel biegt man auf den Rücken zurück, dreht den Kopf herunter und befestigt ihn mit an den kleinen Spieß.

Will man Kapaune, Hühner und Puter zum Braten dressiren, so schneidet man sie, wenn man sie ausnehmen will, an der rechten Seite, der Länge nach unterm Schenkel am Leibe auf, und verfährt übrigens ganz so, wie eben angegeben. Alsdann löset man die Brustknochen heraus und spickt die Brust und die Keulen recht sauber mit feinem Speck, dann sind sie zum Gebrauche fertig.

Den Tauben, nachdem man ihnen den Kropf und die Gurgel herausgelöset hat, macht man mit dem Finger durch die Halsöffnung die Gedärme rund herum los, und drückt solche nach unten mit den beiden Daumen durch die Oeffnung des Steißes, nur muß die Oeffnung nicht größer, als die Dicke eines Daumens werden. Beim Dressiren verfährt man eben so, wie bereits bei dem anderen Geflügel angegeben ist.

Die Gänse werden, wenn sie gerupft sind, abgesengt, und in heißem Wasser mit Kleie oder Schrot tüchtig abgerieben. Alsdann nimmt man sie aus, wie bei den Hühnern gesagt, schneidet den Hals, die Flügel und die Pfoten ab, und bindet nun die Keulen am untern Ende der Gans fest. Die Haut, welche an der Stelle befindlich, wo der Hals gesessen hat, wird mit einem Bindfaden zusammen gebunden. Der Schnabel wird hinter den Augen vom Kopfe abgehackt. Die Pfoten brennt man in kochendem Wasser oder über Kohlenfeuer ab, damit die Haut sich ablöse. Das Herz, die Leber, der gereinigte Magen, Hals, Kopf, die Pfoten und Flügel benutzt man zum Gänseschwarz.

Mit der Zubereitung der Enten verfährt man eben so, wie mit den Gänsen.

Feldhühner werden eben so zubereitet, wie die Hühner und auch so gespickt. Nur gebraucht man den Magen und die Leber nicht.

Die Schnepfen werden wie Feldhühner dressirt, aber nicht ausgenommen.

Lerchen und Krammetsvögel zu dressiren, findet man in den nachfolgenden Anweisungen beschrieben.

№ 1. Kapaunen am Spieße zu braten.

Wenn sie gereinigt und dressirt sind, reibt man sie mit gestoßenem schwarzen Pfeffer und Salz inwendig aus, giebt die Leber des Kapaunen hinein, wie auch etwas verlesene und gewaschene Petersilie und etwas fein geschnittenen guten Speck oder ein Stück Butter, bindet dünne Scheiben Speck auf die Brust oder spickt dieselbe, bringt sie dann an den Spieß, und wenn sie etwas gebraten, salzt man sie, läßt sie in einer Stunde, wenn sie jung sind, sonst müssen sie wol 1½ bis 2 Stunden unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter gar braten.

№ 2. Kapaunen in der Braise.

Die Kapaunen, die einige Tage alt geschlachtet seyn müssen, werden, nachdem sie sauber zurecht gemacht, inwendig mit gestoßenem Pfeffer und Salz ausgerieben, dann in einer Braise, (siehe Seite 12 № 29.) in einer Stunde gar gemacht. Man nimmt sie nach dieser Zeit heraus und füllt alles Fett davon. Den Satz, den man durch ein Sieb gegeben, benutzt man mit zur Austern- oder Trüffeln-Sauce, die man dazu giebt.

№ 3. Junge Kapaunen mit Bechamelle.

Die Kapaunen werden, nachdem sie gehörig gereiniget und dressirt sind, gespickt, mit Speck-Scheiben, die wie eine Hand groß seyn müssen, auf der Brust belegt, und wenn sie an den Spieß ge-

bracht sind, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier umwickelt, der mit einem Faden fest darum gebunden wird. Man läßt sie dann unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter, worin man etwas Salz gegeben, in einer Stunde gar werden, und giebt die Seite 11 № 26. beschriebene Bechamelle dazu.

№ 4. Kapaunen mit Champignons.

Die Kapaunen werden, nachdem sie gehörig gereiniget und dressirt sind, in guter frischer Butter und etwas Mehl geschwitzt, doch nicht zu stark, damit sie weiß bleiben. Dann giebt man so viele gute weiße Bouillon darauf, daß sie nicht ganz damit bedeckt sind, giebt auch 1 bis 2 Chalotten dazu und läßt sie unter fleißigem Begießen gar werden. Eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten giebt man einige Handvoll in Salzwasser gut gewaschene, kleine, frische Champignons hinein, und läßt sie mit gar kochen. Hat man keine frische Champignons, so muß man trockene nehmen, deren Zubereitung, ehe man sie zur Sauce giebt, schon mehreremale gezeigt. Wenn nun Kapaunen und Champignons gar sind, giebt man eine Prise Muscatenblüthe, wie auch einige Scheiben von einer guten Zitrone dazu, läßt sie damit aufkochen und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab.

№ 5. Kapaunen mit Austern.

Ein recht fetter, junger Kapaun, wird gespickt, inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, die Leber und ein Stück Butter, auch etwas verlesene und gewaschene Petersilie hinein gesteckt und in ein mit Butter bestrichenes Papier gewickelt, und recht weiß und saftig am Spieße gebraten. Dann nimmt man 50 Stück von den Bärten gereinigte Austern, macht sie mit Zitronensaft und ihrer eigenen Sauce steif. Nun schwitzt man in 8 Loth Butter einen kleinen Löffel voll Mehl, giebt kräftige Hühnerbouillon, worin

man eine Scheibe Schinken etwas hat kochen lassen, darauf, läßt es damit gut durchkochen, nimmt es vom Feuer, und giebt die Austern, auch etwas gestoßene Muscatenblüthe und Zitronensaft dazu, richtet den Kapaun an, und giebt die Sauce dabei.

№ 6. Farcirte Kapaunen mit feinem Ragout.

Aus 2 nicht zu kleinen Kapaunen werden alle Knochen gelöset, wie № 19. bei dem Puter à la Daube gezeigt. Dann macht man von den Lebern eine Farce auf folgende Art: Die Lebern der Kapaunen und einige Hühnerlebern, und kann man diese letzteren nicht haben, eine gute Kalbspriese (Schweser) hackt man mit 8 Stück gut gewaschenen und geschälten Trüffeln, und 4 Loth guten rothen Speck ganz fein. Nun schwitzt man in 4 Loth frischer Butter 2 fein gehackte Chalotten gar, und wenn die Butter abgekühlet ist, giebt man sie nebst 2 Eidottern und 2 ganzen Eiern, den eingeweichten und wieder ausgedrückten Krumen von einem Semmel, wie auch etwas gestoßenem Pfeffer und einer guten Prise gestoßener Muscatenblüthe dazu, rührt es gut durch, und füllt die Kapaunen damit, giebt ihnen so viel möglich, Façon wieder, legt sie in kochendes Wasser, daß sie steif werden und sich besser spicken lassen, spickt sie nun recht fein und macht sie in einer Braise gar. (Siehe Seite 12 № 29.) Dann bereitet man das in X, № 2. beschriebene feine Ragout, wozu man den vom Fette gereinigten und durch ein Sieb gegebenen Satz der Braise mit anwenden kann, legt die Kapaunen auf eine Schüssel und garnirt sie mit dem Ragout.

№ 7. Junge Hühner am Spieße.

Diese werden eben so präparirt, wie bei den Kapaunen am Spieße, Seite 266 № 1, angezeigt ist.

№ 8. Junge Hühner in Reisrand.

3 bis 4 junge, nicht zu kleine Hühner werden, nachdem sie gehörig gereiniget, in 4 Theile geschnitten und in einer guten Braise (Siehe Seite 12.) gar gemacht. Dann wäscht und blanchirt man 1 ℔ Reis, kocht ihn in guter Kalbfleisch-Bouillon mit einem Viertel-Pfunde frischer Butter gar und recht steif. Wenn er etwas erkaltet ist, rührt man hinzu 4 ganze Eier und eine gute Prise Muscatenblüthe, auch 6 Loth geriebenen Parmesankäse, und mengt alles gut durcheinander. Nun bestreicht man den Rand einer zinnernen Schüssel mit Eigelb, setzt von dem Reis einen Rand auf die bestrichene Schüssel, macht denselben bunt und bestreicht ihn mit Eigelb. Dann nimmt man die Hühner aus der Braise, legt sie schichtweise mit dem in X. № 18. beschriebenen, und schon verfertigten Krebs-Ragout, wozu man den Satz der Braise mit anwenden kann, in die Schüssel, setzt sie in die Tortenpfanne und läßt den Rand hellbraun werden.

№ 9. Junge Hühner in Reisrand auf andere Art.

Nachdem 1 ℔ Reis gewaschen und blanchirt ist, kocht man denselben mit Milch gar und recht steif, aber nicht musig. Wenn er erkaltet ist, so rührt man 12 Loth frische Butter mit 3 Eidottern und 3 ganzen Eiern zu Schaum, giebt solche, wie auch ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas Canehl zu dem Reis, und rührt es gut durch. Nun bestreicht man den Rand einer zinnernen Schüssel mit dem Gelben vom Ei und setzt einen Rand von dem präparirten Reis darauf, macht ihn bunt und bestreicht ihn mit dem Gelben vom Ei. Während dieser Zeit hat man die

jungen Hühner auf folgende Art bereitet: Wenn man 6 Stück gehörig gereinigt hat, so dressirt und spickt man sie mit fein geschnittem Speck. Alsdann giebt man 8 Loth Butter in eine Casserolle, und wenn sie so eben geschmolzen, so fügt man einen kleinen Löffel voll Mehl hinzu, läßt es einigemale bei gelindem Feuer mit durchschwitzen, giebt nun gute Kalbfleisch-Bouillon darauf, legt die Hühner nebst einigen Chalotten hinein und läßt sie in der Bouillon gar werden. Nun füllt man 24 Krebs-Köpfe, (siehe Seite 143 № 81., nimmt die Hühner aus der Sauce, legt die gefüllten Krebs-Köpfe und kleine Kalbfleisch-Klümpe, (siehe Seite 54 № 5.) wozu man einige Löffel voll Krebsbutter, (siehe Seite 6 № 18.) gegeben, hinein, und läßt beides darin gar werden. Dann legt man die Hühner, nachdem man die kleinen hölzernen Spieße und den Bindfaden davon genommen hat, in den Reisrand, garnirt mit den gefüllten Krebs-Köpfen und Klümpen die Hühner, giebt etwas von der Sauce darauf, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, wo unten nur glühende Asche, oben auf dem Deckel sich aber glühende Kohlen befinden; jedoch ehe man den Tortenpfannendeckel auflegt, bestreiche man einen Bogen Papier mit Butter und lege ihn auf die Hühner, damit sie nicht braun werden. Man läßt nun den Rand schön hellbraun werden, und rührt die in der Casserolle befindliche Sauce, worin noch einige kleine Klümpe seyn müssen, mit einigen Löffeln voll Krebsbutter und einigen Eidottern, so daß sie semig genug davon wird, ab, und drückt auch etwas Zitronensaft hinzu. Ist der Reisrand gar, so giebt man von der fertigen Sauce noch etwas auf die Hühner, die andere aber in einer Sauciere dabei. Wenn es gerade in der Jahrszeit ist, daß man frische Champignons haben kann, so läßt man solche in einer halben Stunde mit den Hühnern gar kochen, sonst kann man auch trockene nehmen, die aber vorher erst gut gewässert und in Wasser halb gar gekocht werden, und dann mit den Hühnern vollends gar werden müssen.

№ 10. Junge gemästete Hühner in der Braise.

Diese werden eben so behandelt, wie Seite 266 № 2. bei den Kapaunen bemerkt ist.

№ 11. Junge Hühner mit Krebsen.

4 junge Hühner werden, nachdem sie gehörig gereiniget und dressirt sind, mit der, Seite 56 № 10. angezeigten Krebsfarce gefüllt und in einer guten Braise, (siehe Seite 12 № 29.), gar gemacht. Dann werden sie herausgenommen und das in X. № 2. beschriebene Krebs-Ragout als Sauce dazu geben, zu welcher man den vom Fett gereinigten Satz der Braise mit benutzen kann.

№ 12. Junge Hühner mit Krebsen auf andere Art.

Wenn die jungen Hühner gereiniget und dressirt sind, so füllt man sie mit der Seite 12 № 31. angezeigten Kalbfleisch-Farce, (wozu man einige Löffel voll Krebs-Butter, (siehe Seite 6 № 18.) anwenden kann) jedoch nicht zu voll, damit der Leib nicht platze. Dann läßt man sie in Butter und Bouillon, worin man 1 bis 2 Scheiben Schinken und 2 Chalotten gelegt, gar werden. Nun nimmt man sie heraus, giebt die Sauce durch ein Sieb und verfertigt davon die in XII. № 26. a. angezeigte Krebs-Sauce. Man legt die Hühner auf eine Schüssel, garnirt mit Wasser und Salz gar gekochten Blumenkohl herum, und giebt die Sauce darüber.

№ 13. Junge Hühner mit Champignons.

Man verfährt hiebei auf dieselbe Art, wie Seite 267 № 4. bei den Kapaunen angezeigt.

№ 14. Junge Hühner mit Artischoken und Spargel.

Wenn die jungen Hühner gewaschen und gehörig dressirt sind, so spickt man sie und giebt ein gutes Stück frischer Butter in eine Casserolle, legt die Hühner hinein und streuet etwas Mehl darüber. Man läßt sie hiemit ein wenig schwitzen, doch nicht braun werden, giebt dann etwas gute Kalbfleisch=Bouillon dazu und läßt sie mit kurzer Sauce gar werden. Dann putzt man einige Artischoken=Boden und einige Hand voll Spargelköpfe, kocht sie in Wasser halb gar, und nimmt nun die Hühner aus der Sauc und stellt sie warm. Man giebt noch etwas Kalbfleisch=Bouillon, auch die Spargelköpfe und Artischoken zu der Sauce, und läßt sie völlig gar kochen. Zuletzt fügt man noch gehackte Petersilie und eine gute Priese Muscatenblüthe hinzu, dann wird sie mit einigen Eidottern abgerührt, und die Hühner wieder hinein gelegt und damit servirt.

№ 15. Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Die jungen Hühner bratet man am Spieße gar. Die Stachelbeeren werden von den Blumen gereiniget, dann rein abgewaschen, mit Zucker, Canehl, Zitronenschale und Wein zu Feuer gesetzt, und wenn solche gar, aber nicht musig sind, so nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus, läßt die Sauce noch einkochen, schüttet dann die Stachelbeeren wieder dazu, und schwenket sie durch. Man versucht nun nach Zucker, und findet man sie süß genug, so richtet man sie auf einer Schüssel an, und legt die Hühner darauf.

№ 16. Puter zu braten.

Nachdem der Puter geschlachtet, und gerupft ist, läßt man ihn im Winter acht Tage und im Sommer, so lange man ihn erhalten kann, hängen, ehe man

ihn bratet. Nachdem er nun gehörig gereiniget und der Knochen aus der Brust gelöset ist, verfertiget man die, Seite 12 № 31. beschriebene Kalbfleisch-Farce, hackt die Leber des Puters und giebt sie hinzu. Man füllt den Kropf des Puters damit und nähet ihn zu. Alsdann macht man den Puter über Kohlenfeuer in einigen Minuten steif, damit man ihn besser spicken kann, schneidet dann guten Speck recht fein, spickt damit die Brust und die Keulen, bringt ihn dann an den Spieß, bestreicht einen Bogen Schreibpapier dick mit Butter, bindet ihn über die Brust des Puters mit Bindfaden fest und bratet ihn in 2, 3 bis 4 Stunden, nachdem er jung oder alt ist, bei gelindem Feuer, unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter, gar. Wenn er anfängt zu schäumen, so wird er gesalzen. Auch ist folgende Mandel-Farce statt der Fleisch-Farce, zur Fülle des Puters gut anzuwenden: Von 2 Semmeln reibt man die Krumen, zieht dann von 2 Hand voll süßen Mandeln die Haut ab, stößt diese mit Eiweiß ganz fein, giebt sie zu den Semmeln, wie auch 2 Hand voll gut gewaschener und gar gekochter Corinthen, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und etwas Zucker nach Geschmack. Dann rührt man 6 Loth frische, ausgewaschene Butter mit 4 Eidottern und einer Prise Muscatenblüthe zu Schaum, giebt die ganze Masse nun zusammen, rührt sie gut durch, und mischt zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß der 4 Eier darunter und verfährt nun mit dieser Fülle, wie oben angezeigt ist.

№ 17. Puter-Braten mit Sauce.

Der Puter wird eben so zubereitet und gebraten, wie in der vorhergehenden Nummer beschrieben, nur muß der Kropf mit Kalbfleisch-Farce gefüllt werden. Man giebt eine Austern Sauce (in XII. № 1. und 2. beschrieben) dabei.

№ 18. Puterbraten mit Trüffeln gefüllt.

Von einem jungen, fetten Puterhuhne, welches, wenn es die Witterung erlaubt, schon 8 Tage geschlachtet seyn muß, nimmt man, nachdem es gehörig gereiniget und dressirt ist, die Leber, hackt sie mit einigen Hühnerlebern oder der Leber einer Gans, mit einer Scheibe von einem fetten, guten, rohen, geräucherten Schinken ganz fein. Dann schwitzt man eine Chalotte in 4 Loth frischer Butter, giebt solche nebst einer Hand voll fein geriebener Semmelkrumen, etwas fein gestoßenem schwarzen Pfeffer und Salz, auch 2 Eidottern und 2 ganze Eier hinzu, und rührt es gut durch. Dann hat man schon 4 Hand voll gut gereinigter Trüffeln in Jûs, Seite 8 № 21. beschrieben, und Rothwein gar gekocht, giebt sie unter die Farce, füllt den Kropf damit an, nähet den Puter zu und bringt ihn an den Spieß. Nun schneidet man handgroße dünne Scheiben von gutem rothen Speck, belegt den Puter damit, bestreicht dann einen Bogen Schreibpapier dick mit Butter, wickelt ihn um den Puter, bindet ihn mit Bindfaden fest, damit der Speck nicht herunterfalle, und bratet den Puter in 2 Stunden, unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter, worin man etwas Salz gegeben, gar. Dann nimmt man das Papier und den Speck ab, und giebt eine gute Trüffeln-Sauce (XII. № 53.) zum Puter.

№ 19. Puter à la Daube.

Hiezu ist ein junges Puterhuhn, welches schon mehrere Tage geschlachtet ist, am besten. Nachdem solches abgesengt und gewaschen ist, nimmt man die Flügel und den Hals davon ab, schneidet es im Rücken der Länge nach auf, löset das Fleisch von den Knochen, doch so, daß es an der Haut sitzen bleibt. Alsdann nimmt man die Knochen, so wie auch das Eingeweide des Puters behutsam heraus, und löset

nun von innen, wenn das Eingeweide ausgenommen ist, noch alle übrigen Knochen, auch die der Keulen und auch die Sehnen derselben heraus. Dann macht man eine Kalbfleisch-Farce, wie Seite 12 № 31. beschrieben, hackt noch darunter eine Scheibe guten rohen Schinken und auch die Leber des Puters. Nun schwitzt man in frischer Butter und einigen Löffeln voll Jus (Seite 8 № 21.) ein Viertel-Pfund gut gereinigter und in Scheiben geschnittener Trüffeln, mengt sie dann unter die Farce, jedoch läßt man das etwa noch darunter befindliche Flüssige zurück. Alsdann zieht man die Keulen in den Puter, füllt ihn mit der Farce, aber nicht zu voll, damit er nicht platze, näht ihn dann zu und macht ihn in einer Braise (Seite 12 № 29.) in 2 Stunden gar. Nach dieser Zeit nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn in der Braise erkalten. Dann macht man den (Seite 9 № 23.) beschriebenen Consommé, läßt etwas davon in eine tiefe Schüssel, die so groß ist, daß der Puter bequem darin liegen kann, laufen, und wenn er erkaltet ist, legt man einige Scheiben von einer guten Zitrone darauf, auch einige Löffel voll Kappern streuet man darüber, setzt dann den Puter, den man aus der Braise genommen, und rein abgeputzt hat, auf den Consommé. Nun läßt man wieder Consommé, den man aber so reichlich haben muß, daß der ganze Puter damit bedeckt werden kann, durch den Geleebeutel oder eine Serviette darüber laufen. Den andern Tag, wenn der Puter gebraucht werden soll, hält man die Schüssel, worin er liegt, einen Augenblick in kochendes Wasser, damit sich die Gallerte löse, deckt eine andere Schüssel darauf, und wendet erstere um.

№ 20. Einen Puter in Gallerte.

Man nimmt zu einem Puter 4 große gehackte Kalbsfüße, ein halbes Pfund rohen Schinken, 1 ℔ Rindfleisch, giebt auch alles Fett, was in dem Puter war, hinzu, denn das Fett macht das Fleisch mürbe,

legt alles in eine gut verzinnte Casserolle, füllt so viel Wasser, noch besser Bouillon darauf, daß alles bedeckt ist, und thut noch einige Chalotten, 6 Gewürz-Nelken, auch schwarzen Pfeffer und 1 Lorbeerblatt dazu. Man läßt es mit dem Puter bei gelindem Feuer, so daß es sich kaum bewegt, gar kochen, und versucht auch nach Salz. Die Kalbsfüße werden aber eher gar, und müssen sie daher früher heraus genommen werden. Wenn nun der Puter gar ist, so nimmt man ihn aus der Sauce, füllt alles Fett rein ab, und wenn sie sich gehörig gesetzt hat, so gießt man sie durch ein Sieb, doch sorgfältig, daß der Bodensatz zurück bleibt. Man macht dann die Casserolle recht rein, und läßt die Sauce wieder aufkochen, schlägt von 3 Eiern das Weiße zu Schaum, nimmt die Sauce nun wieder vom Feuer, so daß sie aus dem Kochen kömmt, rührt das geschlagene Eiweiß hinein, setzt sie wieder auf's Feuer, und läßt sie unter beständigem Rühren durchkochen. Nun drückt man den Saft von 2 recht reifen Zitronen daran, dann giebt man auch einige Löffel voll vom besten Weinessig hinzu, und läßt sie noch einmal aufkochen. Sobald aber der Zitronensaft dazu ist, darf man nicht mehr darin rühren. Man giebt dann die Sauce in einen Geleebeutel, setzt eine etwas tiefe Schüssel, worauf der Puter liegen soll, darunter, und wenn 4 bis 5 Tassen voll durchgelaufen sind, so legt man den Puter mit der Brustseite darauf, und läßt auch die übrige Gallerte darüber laufen. Beim Anrichten hält man die Schüssel einen Augenblick in heißes Wasser, und stülpt den Puter auf eine andere Schüssel, garnirt ihn mit verlesener grüner Petersilie und Zitronenscheiben.

№ 21. Puter in der Braise.

Nachdem der Puter gehörig gereiniget und dressirt ist, füllt man den Kropf mit der, Seite 12 № 31. beschriebenen Kalbfleisch-Farce, worunter man einige gut gereinigte Trüffeln, auch eine Scheibe rohen

Schinken hackt, spickt ihm Brust und Keule und macht ihn dann in einer guten Braise (Seite 12 № 29.) gar. Man nimmt ihn dann heraus, füllt alles Fett von der Braise, giebt den Satz durch ein Sieb und verfertigt davon eine Champignons-Sauce (siehe in XII. № 10.) Kann man frische Champignons haben, so sind diese vorzuziehen, sonst muß man getrocknete nehmen.

№ 22. Puter in Reisrand.

Hiezu nimmt man ein sehr junges Puterhuhn, und zerlegt solches wie zum Fricassee, alsdann verfährt man mit Zubereitung desselben eben so, wie Seite 269 № 8. bei Hühner in Reisrand beschrieben ist.

№ 23. Grillirte Puterkeulen.

Man thut ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, giebt man eine fein gehackte Chalotte und einige Blätter Dragon auch 2 bis 3 Löffel voll recht fetter guter Bouillon dazu, legt die Puterkeulen hinein und läßt sie, weil sie gewöhnlich noch etwas hart sind, eine kleine Stunde darin gelinde schwitzen. Dann nimmt man sie heraus und kerbt sie mit einem Messer etwas ein, bestreuet sie mit geriebenem Weißbrod, worunter einige gestoßene schwarze Pfeffer-Körner befindlich, legt die Keulen auf den Rost und läßt sie, unter fleißigem Bestreichen mit geschmolzener Butter auf beiden Seiten hellbraun werden. Nun erwärmt man gute Jüs (siehe Seite 8) fügt dazu Zitronensaft oder etwas Dragon-Essig, und richtet sie zu den Keulen an.

№ 24. Junge Tauben am Spieße zu braten.

Die jungen Tauben werden auf eben dieselbe Art, wie Seite 266 № 1. bei den Kapaunen angezeigt, behandelt.

№ 25. Junge Tauben mit Krebsen.

Nachdem die jungen Tauben gehörig gereiniget und dressirt sind, schwitzt man einen halben Löffelvoll Mehl mit einer fein geschnittenen Chalotte in Butter, giebt gute Kalbfleisch=Bouillon darauf, legt die Tauben hinein, und läßt sie darin gar werden. Dann bereitet man von 30 Stück Krebsen, 12 Loth Krebsbutter, wie Seite 6 № 18. beschrieben, macht von der Hälfte der ausgebrochenen Krebsschwänze und 8 Loth Krebsbutter und 2 Stück Kalberpriesen (Schwesers) Krebs=Klümpe, wie Seite 56 № 10. angezeigt, setzt diese nebst 2 Stück blanchirten und klein gepflückten Kalbspriesen zu den Tauben, läßt solche zusammen gar kochen, und giebt auch die andere Hälfte der ausgebrochenen Krebsschwänze dazu. Dieses läßt man nochmals aufkochen und rührt die Sauce dann mit 4 Loth Krebs=Butter und 4 Eidottern ab. Auch giebt man eine Prise Muscatenblüthe und einige Zitronenscheiben von einer recht reifen Zitrone dazu.

№ 26. Junge Tauben à la Daube.

Wenn man 6 junge Tauben gehörig gereiniget hat, nehme man alle Knochen, wie bei dem Puter à la Daube, Seite 274 № 19. angezeigt, heraus. Dann macht man eine Kalbfleisch=Farce, Seite 12 № 31. beschrieben, hackt noch dazu 3 bis 4 Stück ausgewässerte und ausgegrätete Sardellen, giebt auch 2 bis 3 Löffel voll Coulis (Seite 11) dazu, versucht wegen Salzes, füllt dann die Tauben damit aus und nähet sie auf dem Rücken wieder zu. Man giebt ihnen so viel möglich Façon, und macht sie in einer kurzen Braise gar. Dann nimmt man die Tauben heraus, glacirt sie, und giebt die in XII. № 24. angezeigte Kraft=Sauce dazu.

№ 27. Junge Tauben in Essig, wodurch sie einen, den Rebhühnern ähnlichen, Geschmack bekommen.

Nachdem die Tauben geputzt, gewaschen, auch dressirt sind, spickt man sie auf der Brust, reibt sie inwendig mit gestoßenem Pfeffer und Salz gut ein, gießt dann so vielen guten Weinessig darauf, daß sie bedeckt darin liegen, und läßt sie hierin eine Nacht stehen. Nun giebt man Butter in eine Casserolle, legt die Tauben hinein und läßt sie hellbraun werden. Man nimmt dann die Tauben heraus und thut so viel Mehl, als man mit den Fingern fassen kann, dazu, und läßt es ein wenig schwitzen. Nun füllt man einige Löffel voll Bouillon, und eben so vielen Essig, worin die Tauben gelegen, darauf, fügt auch eine Zwiebel, 2 bis 3 Gewürz-Nelken und etwas Zitronenschale dazu und läßt die Tauben damit zugedeckt auf gelindem Feuer gar werden.

№ 28. Gefüllte Tauben.

Die Tauben werden ausgenommen, und wenn sie noch warm sind, wird mit dem Finger die Haut auf der Brust und dem Rücken los gemacht. Dies muß aber behutsam geschehen, damit man sie nicht zerreiße. Nun wäscht man sie und läßt sie bis zum folgenden Tag liegen, reibt sie dann mit Salz und gestoßenem Pfeffer inwendig aus. Auch hackt man Leber, Herz und Magen, wovon man alles Harte abgeschnitten, recht fein. Nun schwitzt man einige Chalotten in Butter gar, nimmt dann auf jede Taube 1 Ei und eine kleine Hand voll geriebener Semmelkrumen, rührt ein gutes Stück Butter zu Schaum und giebt das Gehackte, die Semmelkrumen, Eier und Chalotten, wie auch fein gehackte Petersilie, Muscatenblüthe und Salz hinzu, reibt dies alles gut durch, und füllt mit einem Theelöffel die Brust der Tauben, doch nicht zu voll, denn sonst zerplatzt

die Haut beim Braten, und nähet dann mit weißem sauberen Zwirn die Oeffnung zu. Nun legt man Butter in eine Casserolle, und wenn selbige geschmolzen, legt man die Tauben hinein, läßt sie braun werden, giebt alsdann etwas Bouillon oder Wasser nebst einer kleinen Zwiebel hinzu, und müssen sie bei gelindem Kohlenfeuer in einer Stunde gar braten.

№ 29. Gefüllte Tauben auf andere Art.

Wenn die Tauben gereiniget sind, löset man die Haut auf der Brust und dem Rücken los, füllt sie mit der, Seite 273 in № 16. beschriebenen Mandelfarce, und verfährt übrigens eben so, wie bei der vorhergehenden Nummer angezeigt.

№ 30. Junge Tauben mit Spargel und Artischocken.

Die Tauben werden eben so zubereitet, wie Seite 272 № 14. bei den jungen Hühnern beschrieben.

№ 31. Tauben in Consommé.

4 bis 5 Stück junge Tauben werden sauber präparirt und auf der Brust gespickt, dann in einer guten Kalbfleisch-Braise in einer engen Casserolle, so daß die Tauben ganz darin bedeckt liegen, gar gemacht. Alsdann nimmt man das Fett rein ab, giebt die Braise durch ein Sieb wieder in die Casserolle, und wenn sie kocht, so rührt man sie mit einigen Eidottern ab, legt die Tauben wieder hinein und läßt sie darin erkalten. Dann hat man schon den, Seite 9 № 23. angezeigten Consommé verfertiget, giebt davon in eine etwas größere Casserolle, als die, worin die Tauben in der Braise gekocht sind, einige Anrichte-Löffel voll. Wenn er erkaltet, legt man von Zitronenscheiben, Kappern, gehackten Eidottern und

Eiweiß, ausgewässerten und ausgegräteten Sardellen, einen Stern oder sonstige beliebige Blumen, gießt einige Löffel voll Consommé vorsichtig darauf, läßt es erkalten, damit die Verzierung fest darauf klebe, hält nun die Casserolle, worin die Tauben erkaltet sind, einen Augenblick in kochendes Wasser, deckt eine Schüssel darüber und kehrt sie um. Nun legt man das Ganze auf den schon erkalteten Consomme, doch so, daß die gespickten Brüste der Tauben nach unten liegen, und giebt nun den übrigen Consommé, der schon so kalt seyn muß, daß er zu gallern anfängt, damit der erstere nicht wieder schmelze, herum. Den andern Tag, wenn man dies Gericht zu Tische geben will, so hält man die Casserolle einen Augenblick in kochendes Wasser, damit sich die Gallerte von der Casserolle löse, deckt eine Schüssel darauf und wendet sie um.

Von ganz jungen Hühnern kann man dies Gericht eben so bereiten, sind sie aber schon etwas älter, so muß man die Hühner in 4 Theile zerlegen.

№ 32. Tauben in Reisrand.

Diese werden auf dieselbe Art zubereitet, wie die Hühner, (Seite 269 № 8.) nur läßt man die Tauben ganz und spickt sie auf der Brust.

№ 33. Junge Enten am Spieße zu braten.

Vorzüglich junge fette Enten werden, nachdem sie gehörig gereiniget, inwendig mit Salz und gestoßenem schwarzen Pfeffer ausgerieben, und eine Zwiebel, die man in's Kreuz oben einschneidet, mit hinein gegeben, dann an den Spieß gebracht und unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter in 1 bis 1½ Stunde gar gebraten. Wenn die Enten anfangen zu schäumen, so müssen sie gesalzen werden.

№ 34. Gebratene Enten mit Sardellen-Sauce.

Die Enten werden ganz so zubereitet, wie in der vorhergehenden Nummer gesagt ist. Dann giebt man die in XII. № 41. beschriebene Sardellensauce dazu.

№ 35. Geschmorte Enten mit Fleisch-Klümpen.

Nachdem die Enten rein gemacht und gewaschen sind, reibt man sie inwendig mit gestoßenem Pfeffer und Salz ein und steckt eine ganze Zwiebel, welche man kreuzweise einschneidet, mit hinein. Dann macht man die Enten in Butter gelbbraun, giebt gute Bouillon darauf, fügt auch ein halbes Lorbeerblatt, einige Chalotten und 6 Nelkenpfeffer-Körner hinzu. Wenn die Enten gar sind, so nimmt man das Fett beinahe herunter, macht von der, Seite 12 № 31. angezeigten Kalbfleisch-Farce kleine Klümpe, kocht sie in der, unter den Enten befindlichen Sauce, gar, und richtet sie zu denselben an.

№ 36. Enten en ballon.

Nachdem die Enten gehörig gereiniget sind, verfährt man mit Auslösung der Knochen eben so, wie bei dem Puter à la Daube, Seite 274 № 19. angezeigt ist. Alsdann hackt man Chalotten, Dragon und Pimpinelle, vermengt dies Gehackte mit Salz und gestoßenem schwarzen Pfeffer, und streuet es in die Enten. Nun macht man eine Kalbfleisch-Farce, wie Seite 12 № 31. zu finden, hackt zwischen die Farce 3 bis 4 gut gewässerte Trüffeln und eine kleine Hand voll frischer, mit Salzwasser gereinigter Champignons. Dann füllt man in jede der Enten 2 gute hölzerne Löffel voll von der Farce, und zieht mit einer Packnadel und feinem Bindfaden die Enten, wie eine Schnirre rund zusammen, so daß sie die Gestalt

einer Kugel erhalten. Sind die Enten nicht recht fett, so spickt man sie, und macht sie dann in einer guten Braise, Seite 12 № 29. gar. Man nimmt das Fett von der Braise und benutzt den Satz derselben, den man durch ein Sieb giebt, mit zur Trüffeln-Sauce, (siehe in XII. № 53.) Beim Anrichten der Enten giebt man die Sauce dabei.

№ 37. Enten in der Braise mit Gurken.

2 junge fette Enten macht man gehörig rein, setzt sie in eine gute Braise, Seite 12 № 29. und macht sie in anderthalb bis 2 Stunden darin gar. Dann schälet man 12 nicht zu große Gurken, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, nimmt das Kernhaus heraus und schneidet sie der Länge nach nochmal durch, schwitzt sie dann nebst einer fein gehackten Chalotte in einem Stück frischer Butter, giebt gute Jûs (Seite 8 № 21.) und den Saft einer Zitrone, auch etwas gestoßenen Pfeffer noch dazu und läßt die Gurken so lange kochen, bis sie gar sind. Man nimmt dann die Enten aus der Braise, glacirt sie, und richtet die Gurken dabei an. Sollte die Sauce unter den Gurken nicht semig genug seyn, so macht man einen halben Löffel voll Mehl in Butter braun und läßt es einigemale mit den Gurken durchkochen.

№ 38. Enten mit Kastanien.

Man reinige und dressire 2 junge fette Enten, lege sie mit einigen Scheiben fein geschnittenen rohen Schinken in eine Casserolle, gebe dann eine gute Kelle voll fetter Bouillon und ein kleines Stück Butter, wie auch 2 Petersilienwurzeln, 3 bis 4 Chalotten, Nelken- und schwarzen Pfeffer dazu. Dann legt man unten und oben auf die Casserolle Feuer, läßt die Enten braun und beinahe gar werden,

füllt das überflüssige Fett davon ab, und fügt nun noch dazu 3 bis 4 Glas Weißwein, einige Löffel voll Jüs oder Bouillon, 6 Stück gut gewaschene und in dünne Scheiben geschnittene Trüffeln und einige Handvoll in Wasser abgekochte und abgezogene Kastanien. Alles läßt man zusammen gar kochen und drückt etwas Zitronensaft auch an. Sollte zu wenig Sauce darauf bleiben, so giebt man noch einige Löffel voll Jüs hinzu.

№ 39. Wilde Enten am Spieße zu braten.

Wenn die Enten gehörig gereiniget sind, reibt man dieselben mit Pfeffer und Salz inwendig gut ein, auch thut man eine ganze Zwiebel hinein. Man steckt sie nun an den Spieß, und begießt sie während des Bratens mit geschmolzener Butter, und wenn diese anfängt zu schäumen, so salze man die Enten ein wenig und bestreue sie kurz vor dem Anrichten mit geriebenem Semmel und etwas gestoßenen Wacholderbeeren, (auf jede Ente rechnet man 6 Stück dieser Beeren) und läßt sie damit völlig braun werden. Die Beeren werden erst zugegeben, wenn der Semmel schon bräunlich ist. Man kann diese Enten auch in einer Deckel-Casserolle, wo unten und oben Feuer gegeben werden kann, braten. Dann giebt man mit der Butter auch etwas Wasser dazu, und die geriebenen Semmel und die Wacholderbeeren röstet man in Butter allein in einer kleinen Pfanne und giebt selbige erst beim Anrichten dazu.

№ 40. Wilde Enten in der Braise.

Nachdem die Enten, wie zum Braten dressirt sind, spickt man selbige und macht sie in einer guten Braise, Seite 12 № 29., worin man den Saft einer halben Zitrone gedrückt hat, gar, nimmt sie dann heraus und giebt eine Orangensauce, (siehe in XII. № 31.) dabei.

№ 41. Wilde Enten mit saurer Sauce.

Von den Enten wird, nachdem sie gehörig gereiniget sind, der Kopf und der vordere Theil des Flügels abgeschnitten und die Enten 3 Tage in Essig gelegt, dann inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben und Brust und Schenkel mit fein geschnittenem Speck fein gespickt. Nun giebt man in eine Casserolle Butter, legt die Enten darauf und läßt sie gelbbraun werden. Man nimmt dann die Enten heraus und thut einen kleinen Löffel voll Mehl in die Butter, wie auch ein Stück Zucker, röstet beides braun, giebt dann ein halbes Quartier guter Bouillon, ein Bierglas voll Wein und eben so viel von dem Essig, worin die Enten gelegen, auch etwas Zitronenschale und 2 bis 3 Gewürznelken. Man legt nun die Enten wieder hinein und läßt sie bei gelindem Feuer gar werden. Auf diese Art kann man auch zahme Enten zubereiten.

№ 42. Gans am Spieße gebraten, mit Kastanien.

Wenn die Gans gehörig gereiniget ist, so füllt man sie mit Kastanien, die man erst in Wasser aufgekocht, auch abgezogen und in Butter und Zucker geschwitzet hat. Man nähet die Gans dann zu, bringt sie an den Spieß und läßt sie in 2 bis 3 Stunden, unter fleißigem Begießen mit ihrem eigenen Fett, gar werden. Wenn sie anfängt zu schäumen, so wird sie gesalzen. Zuletzt begießt man sie so stark nicht mehr, weil sonst die Haut nicht kroß wird.

№ 43. Gans am Spiße, mit Aepfeln und Rosinen gefüllt.

Hiezu nimmt man 12 bis 14 Borsdorfer Aepfel, schälet und schneidet sie in feine Scheiben, vermengt

sie mit gestoßenem Zucker, Canehl und einem Viertel-Pfunde gewaschener und gar gekochter Rosinen. Man füllt damit die gut gereinigte Gans, bringt sie an den Spieß und läßt sie unter fleißigem Begießen gar braten. Man kann auch die Fülle weglassen und die gut gereinigte Gans mit gestoßenem schwarzen Pfeffer und Salz inwendig gut ausreiben und eine dicke Zwiebel, die man ins Kreuz eingekerbt hat, hinein stecken, und sie am Spieße gar braten. Borsdorfer Aepfel werden dann als Compot dabei gegeben.

№ 44. Gans mit saurem Kohl gefüllt.

Man präparire sauren Kohl, doch ohne Hecht, (siehe Seite 84 № 40.) Diesen füllt man in die Gans, nähet sie zu und läßt sie in 2 bis 3 Stunden unter fleißigem Begießen mit ihrem eigenen Fett, gar werden, und wenn solche schäumt wird sie gesalzen.

№ 45 Gans in Gallerte, zum Aufbewahren.

Nachdem man die Gans gehörig gereiniget hat, schneidet man sie in beliebige Stücke, setzt sie mit 3 großen rein geputzten und zerhackten Kalbsfüßen, 3 Theilen Wasser und einem Theil sehr scharfen guten Weinessig zu Feuer. Wenn dieses gut geschäumet hat, so giebt man noch hinzu 4 bis 6 Chalotten, 24 schwarze Pfeffer- und 24 Nelkenpfeffer-Körner, 6 Gewürz-Nelken, 2 Lorbeerblätter und Salz und läßt das Fleisch in anderthalb Stunden gar werden. Man sieht aber dahin, daß genug Flüssigkeit darauf ist, damit man Gallerte genug erhält. Dann nimmt man das Fleisch heraus, hebt alles Fett von der Sauce ab, giebt sie durch ein Sieb und läßt sie in einigen Stunden sich gehörig setzen. Nun füllt man noch alles etwa zurückgebliebene Fett davon, und läßt den Bodensatz zurück. Man giebt

den Satz wieder in die Casserolle, schmeckt nach Salz und Säure, setzt ihn auf's Feuer, und wenn er kocht, so klärt man ihn mit dem Weißen von 4 Eiern ab. Nun legt man das Fleisch in das dazu bestimmte Gefäß und läßt den Satz durch eine auf einem Stuhle festgebunde Serviette auf das Fleisch laufen. Will man die eingekochte Gans längere Zeit conserviren, so gießt man den Topf, worin das Fleisch sich befindet, mit gutem Hammelnierenfett zu.

Will man eine in Gallerte eingekochte Gans in kurzer Zeit verbrauchen, so giebt man gewöhnlichen Weinessig und kein Wasser darauf, wie auch die Kalberfüße, und wenn sie abgeschäumt ist, das oben benannte Gewürz hinzu. Auch wird der Satz nicht mit Eiweiß geklärt, sondern nur, wenn das Fett abgefüllet ist, durch ein Sieb gegossen, und so wie er er sich gesetzt hat, über das Fleisch gegeben.

№ 46. Gans à la Daube.

Von einer recht jungen Gans werden die Knochen, wie bei dem Puter, Seite 274 № 19. angezeigt ist, herausgelöset. Dann macht man die, Seite 12 № 31. beschriebene Kalbfleisch-Farce, hackt noch dazwischen einige gut gewaschene Trüffeln, 4 Stück Sardellen und die Leber der Gans. Mit dieser Farce füllt man die Gans, nähet sie fein wieder zu und macht sie dann in einer Braise (siehe Seite 12 № 29) gar. Man giebt eine Trüffeln-Sauce dabei.

№ 47. Gans mit gebackenen Aepfeln.

Eine junge recht fette Gans wird, nachdem sie 6 bis 8 Tage gehangen und gehörig gereiniget ist, mit Salz und Pfeffer inwendig ausgerieben und 2 eingeschnittene Zwiebeln darin gesteckt, und dann am Spieße unter fleißigem Begießen mit ihrem eigenen Fett gar gebraten. Alsdann bestreicht man sie mit einer guten Glace, (siehe Seite 8 № 22.) legt sie auf die Schüssel, garnirt sie mit den gebackenen Ae-

pfeln, die man auf folgende Art bereitet hat: Nachdem man Reinette- oder Prinz-Aepfel geschält, schneidet man sie in der Mitte durch, kerbt sie überher ein und bestreuet sie mit Zucker und Canehl recht dick. Nun giebt man etwas Wein darauf, und wendet die Aepfel auch einigemal um. Dann rührt man einen Löffel voll Mehl mit Wein klar, giebt einige Eidotter, die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone, 2 bis 3 Glas Weißwein, auch 2 Loth Butter dazu, und rührt es auf dem Feuer ab, so daß es ein recht dicker Brei wird. Wenn es einige Minuten gestanden hat, so giebt man noch 4 Eidotter dazu. Diesen Creme streicht man einen halben Finger dick auf die eingekerbte Seite der Aepfel, bestreuet sie mit Zucker und Canehl, legt sie auf eine Schüssel und giebt das Flüssige, was sich noch unter den Aepfeln befindet, darunter. Diese setzt man in eine Tortenpfanne, legt unten glühende Asche, oben auf den Deckel aber glühende Kohlen, und läßt sie in einer halben Stunde gelbbraun und gar werden.

№ 48. Gänseschwarz oder Gänse-Pfeffer.

Wenn man die Gans tödtet, läßt man das Blut in ein Geschirr, worin etwas Essig sich befindet, laufen, rührt es bis es kalt ist, und bewahrt es auf, bis man das Gänsepfeffer zubereiten kann. Dieses wird dann von dem Halse, den Flügeln, dem Magen und der Leber verfertigt. Auch kann man junges, nicht zu fettes Schweinefleisch mit hinzu nehmen. Nachdem solches gehörig gewaschen, bringt man es mit halb Wasser und halb Essig, aber nicht zu scharfen, und Salz zu Feuer. Die Leber behält man zurück. Man schäumt es gut ab, giebt dann eine große Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, schwarzen und Nelkenpfeffer hinzu, und läßt es damit weich kochen. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter, giebt es hinzu, thut die Leber hinein und läßt es noch eine Viertel-Stunde kochen. Das Blut giebt man zuletzt

durch einen Durchschlag dazu, und läßt es so eben aufkochen. Man kann auch in 4 Theile geschnittene, geschälte, große Birnen hinzu geben, wie auch Mehl- oder Kartoffeln-Klümpe.

Man kocht auch auf diese Weise ganze, in beliebige Stücke geschnittene Gänse ein. Will man sie einige Zeit conserviren, so legt man sie in einen Steintopf und gießt sie mit gutem Hammelnierenfett zu.

№ 49. Gänse-Leber.

Hiezu muß man von ausgemästeten Gänsen große, gute Lebern nehmen. Die kleinen sind hiezu nicht tauglich, weil sie leicht hart werden. Man setzt in einer Casserolle ein gutes Stück Butter auf's Feuer, läßt sie hellbraun werden, giebt gute Jüs und Zitronenschale dazu, und wenn dieses aufkocht, legt man die Lebern hinein, läßt sie bei gelindem Feuer in einer kleinen halben Stunde gar werden, drückt dann etwas Zitronensaft dazu und richtet sie an.

№ 50. Gänse-Leber auf andere Art.

Diese werden eben so zubereitet wie die vorhergehenden, dann verfertigt man die in XII. № 41. beschriebene Sardellen-Sauce und giebt sie über die Leber.

№ 51. Spick-Gans.

Hinzu nimmt man Gänse, die mit Korn gut gemästet und recht fett sind. Wenn man sie gehörig gereiniget hat, welches bei der Bemerkung über Geflügel zu finden, so schneidet man die Keulen und Flügel davon, löset nun die beiden Brustseiten von den Knochen so ab, daß die Haut derselben oben zusammen sitzen bleibt. Das Brustfleisch von 3 Gänsen wird mit einem Eßlöffel voll gestoßenen Salpeter und dann mit Salz und gestoßenem schwarzen Pfef-

ser gut eingerieben. Alsdann legt man beide Theile zusammen und nähet von beiden Seiten die Haut fest, daß keine Luft eindringen kann, und sie auch nicht schimmlich werden, reibt sie rund herum noch mit etwas Salpeter und Salz ein, legt sie in ein hölzernes Gefäß, deckt einen Deckel und einen Stein darauf und läßt sie 10 bis 12 Tage so liegen. Man dreht sie auch während dieser Zeit alle Tage um. Wenn man sie aus dem Salze nimmt, wendet man sie gut in Waizenkleie um, drückt dieselbe fest darauf, bindet in der Mitte der Brust einen Bindfaden um und hängt sie auf eine Rauchkammer, die der Sonne nicht ausgesetzt ist. Man läßt sie 10 bis 12 Tage darauf, dann werden sie eben so lange auf eine luftige Kammer gehängt, und nach dieser Zeit die Kleie mit einem reinen Tuche davon abgerieben. Nun kann man sie roh zum Frühstück, auch zu Spargel und jungen Erbsen geben, auch gekocht auf diese Weise gebrauchen. Die Keulen, Flügel und den übrigen Abfall der Gänse reibt man mit etwas Salpeter und Salz ein, und läßt es in einem Steintopf 6 bis 8 Tage liegen. Man kann dann schon etwas davon kochen.

№ 52. Krammetsvögel am Spieße gebraten.

Hiezu muß man gute fette Vögel zu bekommen suchen. Nachdem sie abgerupft sind, sengt man sie mit Papier ab, wäscht sie mit warmem Wasser und Mehl rein, schneidet den unteren Schnabel und die Krallen an den Füßen ab, und sticht ihnen die Augen aus. Dann legt man den Kopf nach den Keulen hinunter, dreht den Fuß von der andern Seite quer über den Leib und befestigt daran den Kopf durch die Augen. Auf die Brust bindet man eine Scheibe Speck. Man kann die Krammetsvögel ausnehmen, doch besser ist es, wenn es nicht geschieht. Man sticht sie dann, unter den Flügeln durch, an eine lange

Spiele, zwischen jedem Vogel steckt man eine dünne Speck-Scheibe, bindet diese Spiele mit Bindfaden an den Spieß, und begießt sie während des Bratens fleißig mit geschmolzener Butter und salzt sie auch ein wenig. In einer halben Stunde sind sie gar. Eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten bestreuet man sie mit fein geriebenen Semmelkrumen und 8 bis 12 Stück gestoßener Wacholderbeeren.

№ 53. Krammetsvögel zu schmoren.

Zu diesem Gerichte ist es am besten, wenn die Vögel ausgenommen werden, alsdann macht man sie in Butter braun, giebt gute Jüs, (Seite 8 № 21.) etwas Wein, Zitronenschale und den Saft der Zitrone, auch Salz, einige zerschnittene Trüffeln und eine halbe Hand voll gut gewaschener Champignons, gleichfalls zerschnitten, hinzu. Man läßt alles in einer halben Stunde gar werden. Zuletzt macht man einen kleinen halben Löffel voll Mehl in Butter braun, kocht solches mit durch und richtet die Vögel an.

№ 54. Krammetsvögel im Topfe gebraten.

Nachdem die Vögel gereiniget und dressirt sind, macht man ein gutes Stück Butter in einer Casserolle hellbraun, legt die Vögel nebst einigen Scheiben Speck und etwas Schinken dazu, läßt sie auf beiden Seiten braun werden, giebt dann etwas Bouillon oder wenn man die nicht hat, Wasser hinzu, und läßt sie in einer halben Stunde kurz einschmoren. Nun röstet man in Butter eine Hand voll geriebener Semmelkrumen hellbraun, thut einige gestoßene Wacholderbeeren dazu, und wenn sie mit durchgebraten sind, so giebt man beides zu den gar gekochten Vögeln, schwenket sie gut mit durch, läßt alles noch einige Minuten zusammen auf dem Feuer, und richtet dann die Vögel an.

№ 55. Lerchen zu braten.

Hiebei verfährt man eben so, wie bei den Krammetsvögeln am Spieße angezeigt ist.

№ 56. Schnepfen zu braten.

Im Herbste sind die Schnepfen am fettesten, und also auch zum Braten am besten. Nachdem man sie gehörig mit Papier abgesengt und gewaschen hat, schneidet man den unteren Schnabel ab, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie nochmals ab, dressirt sie nun und steckt den oberen Schnabel durch die Keulen. Man bindet eine handgroße Speckscheibe auf die Brust, bringt so die Schnepfen an den Spieß und bratet sie unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter und etwas Salz in 1 bis 1½ Stunde gar. Von den Eingeweiden der Schnepfen wirft man den Magen weg. Das Herz und die Leber hackt man, nebst den Gedärmen, und wenn man noch 4 bis 6 Stück gute Hühner- oder Taubenlebern erhalten kann, so giebt man solche auch dazu, wie auch 1 Chalotte. Auf 2 Schnepfen nimmt man 1 Loth guten Speck, 4 bis 6 gestoßene Wacholderbeeren, eine Prise Muscatenblüthe und Salz. Wenn alles recht fein gehackt ist, giebt man eine kleine Hand voll fein geriebener Brodkrumen und das Gelbe von einem Ei noch an, rührt es gut durch und streicht die Farce nicht völlig einen halben Finger dick auf Semmelscheiben. Nun giebt man ein gutes Stück frischer Butter in eine Eierkuchenpfanne und läßt die bestrichenen Semmelscheiben schön hellbraun werden, und legt sie beim Anrichten um die Schnepfen herum.

Die Schnepfen können auch unausgenommen gebraten werden, dann legt man bloß geröstete Semmelscheiben in die Bratpfanne, worin sie dann hinlänglich von dem Eingeweide betröpfelt werden.

№ 57. Schnepfen im Topfe zu braten.

Die Schnepfen werden eben so zum Braten präparirt, wie bei den Schnepfen am Spieße angezeigt ist. Dann giebt man Butter in eine Casserolle, und wenn sie hellbraun ist, so legt man einige Scheiben Schinken und die Schnepfen dazu. Sobald sie etwas braun geworden sind; so giebt man so viele Jûs (Seite 8 № 21.) darauf, daß sie gut darin gar werden. Man richtet sie dann an und garnirt die von dem Eingeweide der Schnepfen präparirten Semmelscheiben herum. Wie diese zubereitet werden, ist bei den Schnepfen am Spieße ausführlich beschrieben.

№ 58. Becassinen zu braten.

Die Bereitung derselben ist die nämliche, wie die der Schnepfen. Auch macht man sie auf die nähmliche Art im Topfe gar.

№ 59. Feldhühner am Spieße zu braten.

Wenn die Feldhühner ausgenommen und mit Essig ausgewaschen sind, werden sie, wenn es alte sind, einige Tage in Essig gelegt. Man reibt sie auch mit gestoßenem Pfeffer und Salz aus, legt einige Zwiebeln und eine Zitronenscheibe hinein, bindet eine Scheibe Speck auf die Brust und steckt sie an den Spieß. Man begießt sie während des Bratens mit geschmolzener Butter, und läßt sie in 1 Stunde gar braten.

№ 60. Geschmorte Feldhühner.

Nachdem die Feldhühner gereiniget, dressirt und gespickt sind, macht man eine Marinade von Weinessig, gehackten Chalotten, einigen Gewürz-Nelken, Lorbeerblatt, 8 bis 10 Stück gestoßenen Wacholder-

beeren und ein wenig Salz, legt die Hühner hinein und läßt sie 24 Stunden darin liegen. Dann setzt man Butter in einer Casserolle auf's Feuer, und wenn die Butter hellbraun geworden ist, so legt man die Hühner hinein, läßt sie braun werden, füllt Jüs (Seite 8 № 21) darauf, womit sie bei gelindem Feuer, welches man unten und oben angelegt hat, gar schmoren müssen. Zuletzt giebt man etwas von der Marinade, worin die Hühner gelegen, nach Geschmack hinzu, auch 1 bis 2 Löffel voll Kappern, und findet man die Sauce nicht semig genug, so macht man einen halben Löffel voll Mehl in Butter hellbraun und rührt solches daran.

№ 61. Feldhühner in Essig und Wein.

Die Feldhühner werden, nachdem sie ausgenommen und 2 Tage in Weiß-Wein und Essig gelegen, auf der Brust gespickt und in einer Casserolle mit Butter hochgelb geschwitzt. Dann nimmt man sie heraus, giebt etwas Mehl und fein gehackte Chalotten hinzu, läßt es gelbbraun werden, rührt das Braune in der Casserolle mit dem Essig, worin die Hühner gelegen, los, füllt gute Bouillon hinzu, legt die Feldhühner hinein und läßt sie gar werden. Findet man die Sauce zu sauer, so kann man ein Stück Zucker hinzu thun.

№ 62. Feldhühner in der Braise.

Die Feldhühner werden eben so zubereitet wie bei den Birkhühnern № 64. in der Braise angezeigt ist.

№ 63. Birkhühner zu braten.

Nachdem die Birkhühner gehörig gereiniget und dressirt sind, spickt man sie, reibt sie inwendig mit Salz und Pfeffer aus, steckt ein Stück Butter oder Speck hinein, begießt sie fleißig mit geschmolzener

Butter, damit das Fleisch der Hühner nicht trocken werde, salzt sie auch ein wenig, und wenn sie gar sind, so giebt man zu der unter den Hühnern befindlichen Sauce 2 bis 3 Löffel voll guter Jüs. (Seite 8 № 21.)

№ 64. Birkhühner in der Braise.

Die Birkhühner werden gespickt und mit feiner Leberfarce, wie bei den Fasanen № 67. angezeigt ist, gefüllt, dann in einer guten Braise (siehe Seite 12 № 29.) gar gemacht. Man giebt eine Trüffeln- oder Kappern-Sauce dazu.

№ 65. Haselhuhn am Spieße zu braten.

Das Haselhuhn ist, seines zarten Geschmacks wegen, noch dem Feldhuhne vorzuziehen. Will man es braten, so muß man nur dahin sehen, daß es jung und fett ist. Man spickt es auf der Brust, reibt es mit Salz und Pfeffer aus, steckt ein Stück Speck oder Butter hinein, wickelt ein mit Butter bestrichenes Papier darum, und läßt es am Spieße, unter fleißigem Begießen mit Butter, welche etwas gesalzen ist, gar werden. Beim Anrichten giebt man noch zu der, unter den Hühnern befindlichen Sauce, einige Löffel voll Jüs. (Seite 8 № 21.)

№ 66. Haselhühner in der Braise.

Wenn sie gehörig gereiniget und dressirt sind, so spickt man sie und macht sie in einer guten Braise (Seite 12 № 29.) gar. Man nimmt sie dann heraus und giebt die in XII. № 24. angezeigte Kraft-Sauce, wozu man noch 6 Stück Trüffeln hackt, dabei.

№ 67. Fasanen.

Dieser Vogel ist in unseren Gegenden sehr rar, und wenn man ihn erhalten kann, so präparirt man ihn auf folgende Weise: Ist er jung, so kann man

ihn wie einen Kapaunen dressiren und braten, ist dies aber nicht der Fall, so wird er gefüllt, und dann in einer guten Braise (Seite 12 № 29.) gar gemacht. Zur Fülle nimmt man die Leber, und kann man noch einige gute Hühner-Lebern haben, auch solche, sonst eine große Kalbs-Milch, (Schweser) und hackt beides mit 4 Stück gewaschenen Trüffeln und etwas Petersilie recht fein. Dann schwitzet man eine fein geschnittene Chalotte in Butter gar. Von einem Ei und einem Stück Butter macht man ein weiches Rührei, giebt solches nebst der geschwitzten Chalotte und einem rohen Eidotter, wie auch einem fein gestoßenen Zwieback, einer guten Prise Muscatenblüthe und etwas Salz dazu, rührt es gut durch und füllt damit den Kropf der Fasanen nicht zu voll, damit er nicht platze. Der Rest der Farce wird in den Leib gefüllt. Sollten die Fasanen nicht recht fett seyn, so müssen sie auf der Brust gespickt werden. Sind sie gar geworden, so werden sie aus der Braise genommen und kann eine Trüffeln-Sauce dabei gegeben werden.

IX.

Von Pasteten.

№ 1. Eine Pastete in grobem Teig zu verfertigen.

a) Grober Teig.

Man schüttet auf einen Backtisch 4 ℔ grobes Waitzen-Mehl und macht in der Mitte eine Vertiefung. Nun setzt man ein halbes Quartier Wasser mit einem Viertel-Pfunde Butter auf's Feuer, und

wenn selbiges kocht, so rührt man es zwischen das Mehl, wie auch 3 ganze Eier, so, daß es ein recht fester Teig wird.

b) Anfertigung der Pastete.

Wenn man einen groben Teig, wie oben angezeigt ist, gemacht hat, dann rollt man denselben einen halben Finger dick zum Boden der Pastete aus und giebt ihm die Form der Schüssel, worauf die Pastete zur Tafel gegeben werden soll. Der Teig muß aber auf dem Bleche, worauf er gebacken wird, liegen bleiben, und der Rand des Teiges mit Eigelb bestrichen werden. Man rollt nun einen Hand hohen Rand zur Pastete mit einem dazu gehörenden bunten Rollholze, kaum einen halben Finger dick aus, setzt ihn um den Boden und drückt ihn fest herum. Dann streicht man einen Daumen dick von der Farce, die dazu genommen werden soll, auf den Boden, füllt die Pastete mit dem dazu bereiteten Fleische und bedeckt es mit fein geschnittenen Speck-Scheiben. Nun rollt man den Deckel auch kaum einen halben Finger dick aus, bestreicht ihn rund herum mit Eigelb, und legt ihn so auf, daß der bestrichene Rand unten kömmt, drückt ihn fest und sucht die Form einer runden Schachtel zu bilden. Dann setzt man wie bei jeder andern Pastete eine kleine Röhre von Teig in die Mitte des Deckels, und verziert nach eigener Idee die ganze Pastete mit dem übriggebliebenen Teige. Nun sticht man mit einem spitzen Messer durch die Röhre ein Loch in die Pastete, daß sie dadurch Luft bekömmt und der Dampf abziehen kann, bestreicht den Deckel mit geschlagenem Ei, setzt sie in den Ofen oder eine Tortenpfanne und läßt sie gar backen. Will man sie zu Tische geben, so schneidet man den Deckel an dem äußeren Rande rund herum los, doch so, daß der Deckel nicht verletzt werde, und wenn man ihn abgehoben, so nimmt man den Speck von der Pastete. Soll sie warm gegeben werden, so giebt man die dazu gehörige Sauce hinein; soll sie aber kalt bleiben, so wird so vieler Consommé darauf gegeben, bis

sie voll ist, und der Deckel wieder darauf gelegt. Sollte eine noch nicht sehr geübte Köchin diese Pastete backen wollen, so ist sehr zu rathen, sich dazu einen blechernen Reif mit Boden, in der Gestalt einer Reiskuchen=Form, verfertigen zu lassen. Den innern Reif bestreicht man mit Butter, setzt den lang ausgerollten Teig rund in den Reif herum, doch so, daß er unten etwas auf dem Bleche, worauf die Pastete gebacken wird, überstehe, bestreicht dann dasselbe mit Eigelb, legt den Boden hinein und drückt ihn am Rande fest. Auch oben muß der Teig des Randes etwas überstehen und mit Eigelb bestrichen seyn, und an den Deckel der Pastete fest gedrückt werden. Dann verfährt man mit der fernern Zubereitung eben so, wie vorhin angezeigt worden. Ist die Pastete gar gebacken, so zieht man aus dem Reif den Drath, nimmt ihn, wie bei einem Reiskuchen herunter und bestreicht den gebackenen Rand, damit er glänzend wird, mit geschmolzener Butter.

Mit dem Backen der Pastete in grobem Teige verfährt man eben so, wie bei № 3. angegeben ist.

№ 2. Eine Pastete mit Blätterteig anzufertigen.

a) Blätterteig.

Den Tag zuvor, ehe man den Blätterteig machen will, wiegt man 1 ℔ Mehl und 1 ℔ gute holsteinische Butter ab, und wäscht letztere in kaltem Wasser ganz rein, so daß kein Salz mehr darin bleibt, dann drückt man sie fest und platt, daß sie die Größe eines Tellers erhält, legt sie so in eine große Schale mit kaltem Wasser, und läßt sie, wie auch das Mehl, die Nacht im Keller stehen. Will man den Teig verfertigen, so legt man eine Hand voll Mehl zum Bestreuen zurück, macht in das andere Mehl, welches man in eine Schale gegeben hat, in der Mitte ein Loch, giebt 8 Löffel voll kalten Wassers und 1 Ei

hinein. Man knetet dieses gut durch, streuet von dem zurückgesetzten Mehle etwas auf ein Backbrett und rollt den Teig mit einem Rollholze einen Finger dick aus, giebt nun die im Wasser gelegene Butter in eine Serviette und trocknet sie rein ab, legt sie auf die Mitte des ausgerollten Teiges, und schlägt denselben von allen vier Enden über die Butter zusammen. Nun rollt man ihn von allen Seiten aus, legt ihn wieder zusammen und wiederholt das Ausrollen und Zusammenlegen des Teiges noch einmal. Ist es Sommer, so muß er nach dem zweiten Ausrollen eine halbe Stunde in den Keller gelegt werden, und ausruhen, weil sonst die Butter zu weich, und die Verfertigung des Teiges sehr schwierig dadurch wird; im Winter ist solches nicht nöthig. Auf dieselbe Art, wie bereits angegeben, geschieht das Ausrollen und Zusammenlegen des Teiges noch zweimal, im Ganzen mit der Butter 4 Mal. Ist solches geschehen, so ist er zum beliebigen Gebrauche fertig. Man kann auch, wenn der Teig angerührt wird, ein Weinglas voll Franzbranntewein dazu geben, und 1 Löffel voll Wasser weg lassen.

b) Anfertigung der Pastete.

Die Anfertigung einer Pastete mit diesem Blätterteige ist ausführlich bei № 3. beschrieben.

№ 3. Pastete von Kapaunen mit Krebsen, für 12 Personen.

Man nimmt 4 gut gemästete Kapaunen, zerlegt sie in 4 Theile, blanchirt und läßt sie auf einem Siebe ablaufen. Dann giebt man ein Viertel-Pfund Butter mit 3 fein geschnittenen Chalotten in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen ist, legt man die Kapaunen dazu, drückt den Saft einer Zitrone darauf, und läßt sie auf gelindem Feuer eine kleine halbe Stunde schwitzen, aber ja nicht braun werden, nimmt sie nun vom Feuer und läßt sie erkalten. Alsdann macht man von 2 ℔ Kalbfleisch eine Farce, wie

Seite 12 № 31. beschrieben, und hackt dazwischen 6 Stück Sardellen und eine kleine Hand voll Petersilie. Zuletzt rührt man die Farce mit einigen Löffeln voll Blanc (Seite 11 № 28.) mit durch. Nun bricht man von 60 Stück in Wasser und Salz abgekochten Krebsen die Schwänze ab, und macht von den Schalen derselben eine Krebsbutter, wie Seite 6 № 18. angegeben ist. Auch wäscht man einige Hand voll frischer Champignons mit Salzwasser rein und schwitzt sie in Butter gar. Kann man keine frische haben, so muß man getrocknete nehmen, dieselben in Streifen schneiden, mehreremale in kochendem Wasser abbrühen und jedesmal ausdrücken, daß die braune Brühe davon kömmt. Dann werden sie in Bouillon gar gekocht. Nun verfertigt man nach Seite 298 № 2. einen Blätterteig, welchen man zum Boden der Pastete einen Messerrücken dick ausrollt, legt ihn auf die Schüssel, worauf die Pastete gebacken werden soll, schneidet ihn rund herum in der Größe der Schüssel ab, und streicht von der Kalbfleisch-Farce einen Finger hoch darauf, doch so, daß der Rand 2 Finger breit frei bleibt. Dann nimmt man die Hälfte der Krebsschwänze und der Champignons und setzt sie zur Sauce zurück. Die andere Hälfte der beiden Theile legt man schichtweise mit den Kapaunen und der Kalbfleisch-Farce mitten auf den Boden der Pastete, daß der 2 Finger breite Rand frei bleibt, giebt auch zwischen jede Schicht von der Sauce, worin die Kapaunen geschwitzt sind, 2 bis 3 Löffel voll, und sollte es nicht hinlänglich Sauce seyn, so nimmt man noch etwas Jüs (Seite 8. № 21.) zu Hülfe. Die letzte Schicht in der Pastete muß Farce seyn, dann belegt man das Ganze mit dünnen Speckscheiben von gutem rothen Speck, biegt nun einen Bogen Schreibpapier in 4 Theile zusammen und schneidet gerade aus der Mitte ein rundes Loch, legt den zusammengelegten Bogen auf den Speck, so daß das Loch gerade in die Mitte der Pastete kömmt. Dann rollt man den Deckel zur Pastete 2 Messerrücken dick, und so groß, als den

Boden der Pastete aus, legt ihn oben auf, verziert ihn mit Teig und drückt ihn an den Boden fest. Nun bestreicht man den 2 Finger breit überstehenden Rand des Bodens mit geschlagenem Ei, rollt dann aus dem übrigen Teige einen dazu passenden Rand, der 2 Finger breit und 2 Messerrücken dick seyn muß, aus, und legt denselben platt um die Pastete. Alsdann sticht man oben in den Deckel der Pastete, worunter sich das Loch des untergelegten Papiers befindet, mit einem Messer eine Oeffnung, setzt eine kleine Röhre von übriggebliebenem Teige, den man an dem einen Ende fein einschneidet, so, daß es eine Frange bildet, und welche man etwas überbiegt, darauf, und bestreicht nun die ganze Pastete mit geschlagenem Ei, das mit einem halben Löffel voll Wasser vermischt ist. Man sey aber vorsichtig mit dem Bestreichen, daß man nichts von dem Ei an den äußeren Rand der Pastete bringt, denn sonst geht der Teig nicht auf. Die Pastete läßt man nun in einem Ofen oder in der Tortenpfanne in einer guten oder anderthalb Stunden gar werden.

Zum Backen der Pastete muß man einen ziemlichen Vorrath von glühenden Kohlen haben, damit man stets Feuer nachlegen kann, welches hiebei nothwendig ist. Wenn die Pastete in die Tortenpfanne gesetzt wird, so muß letztere erst heiß seyn, alsdann legt man oben auf den Deckel der Tortenpfanne wenig, und unter die Tortenpfanne stärkeres Feuer. Nun muß man gehörig nachsehen, wenn die Pastete zu kochen anfängt, welches man daran erkennen kann, wenn aus der, auf dem Deckel der Pastete befindlichen kleinen Röhre der Dampf herauszieht. Sobald dieses nun der Fall ist, so zieht man den kleinen Schieber, der auf der Tortenpfanne befindlich ist, auf, damit der Qualm auch durchziehen kann, welches deshalb geschicht, damit der Teig der Pastete oben auf nicht weich wird. Alsdann giebt man unter die Tortenpfanne schwächeres Feuer, daß die Pastete nur eben im Kochen bleibt. Auch muß man sich hüten, daß oben auf den Deckel der Tortenpfanne

nicht zu viel Feuer gelegt wird, damit die Pastete nicht verbrenne. Man läßt sie nun in der, immer angegebenen Zeit gar werden.

Will man jedoch die Pastete im Backofen backen, so muß man dahin sehen, daß solcher nicht zu heiß ist.

Zur Sauce nimmt man so vielen guten Blanc, (Seite 11 № 28.) als man glaubt benöthigt zu seyn, setzt ihn mit 8 Loth Krebs-Butter auf's Feuer, rührt es so lange, bis beides anfängt zu kochen, giebt die Krebsschwänze und Champignons, wie auch eine Prise Muscatenblüthe und den Saft einer halben Zitrone dazu. Die Sauce läßt man unter beständigem Rühren bis vor's Kochen kommen, setzt sie dann vom Feuer und versucht auch wegen Salzes. Man schneidet nun rund an dem Rand herum den Deckel der Pastete los, hebt ihn sorgfältig ab, nimmt das Papier und die Speckscheiben herunter und auch das Weiche des Teiges aus dem Deckel. Man giebt von der Sauce einige Löffel voll in die Pastete, die andere aber in einer Sauciere dabei zur Tafel, den Deckel legt man wieder auf die Pastete und servirt sie.

№ 4. Küken- oder Hühner-Pastete.

Diese wird auf eben dieselbe Art zubereitet, wie die von Kapaunen № 3. Sollte es nicht in der Jahreszeit seyn, daß man Krebse haben kann, so können solche auch wegbleiben. Auch kann man statt des Blanc, zur Sauce guter kräftiger Bouillon sich bedienen, etwas Mehl in Butter daran schwitzen, und sie mit einigen Eidottern abrühren.

№ 5. Tauben-Pastete für 8 Personen.

Sind die Tauben noch sehr jung und zart, so läßt man sie ganz und rechnet auf jede Person eine Taube, sind sie aber schon älter und größer, so schneidet man sie in der Mitte durch, schwitzet sie mit einigen Chalotten eine Viertel-Stunde in Butter, giebt

dann Bouillon darauf und einige in Wasser blanchirte und in Stücken geschnittene Kalbs-Priesen (Midder) wie auch einmal übergekochte und abgezogene Kastanien dazu, und läßt die Tauben halb gar werden. Dann macht man eine Farce von anderthalb Pfund Kalbfleisch, ½ ℔ Kalbspriesen (Midder), schneidet beides in kleine Stücke, schwitzt solche mit 2 fein geschnittenen Chalotten in 12 Loth Butter bei gelindem Feuer eine halbe Stunde, hackt sie dann recht fein, und giebt sie wieder in die Sauce, worin sie geschwitzet. Nun thut man noch hinzu einen in Bouillon eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel, eine Prise Muscatenblüthe, 4 ganze Eier, und rührt alles mit einigen Löffeln voll Kappern gut durch; dieses ist die Farce zur Füllung der Pastete. Dann verfertiget man nach Seite 12 № 31. eine Kalbfleisch-Farce, formt davon kleine Klümpe, und legt die Hälfte zur Sauce zurück. Bei Anfertigung des Teiges und der Pastete verfährt man wie bei der Pastete von Kapaunen № 3. angezeigt ist. Man streicht von der Farce einen Finger dick auf den Boden der Pastete, rangirt nun schichtweise Tauben, Kastanien, Kalbs-Priesen, Farce, und die Hälfte der Klümpe. Jedoch muß man dahin sehen, das zuletzt von der Farce etwas oben kömmt. Man bedeckt das Ganze überher mit Speckscheiben von gutem rothen Speck, und verfährt nun ganz wieder so, wie bei der Kapaunen-Pastete № 3. angegeben worden. Man läßt sie in einer kleinen Stunde in der Tortenpfanne gar werden. Zur Sauce nimmt man die Bouillon, worin die Tauben halb gar gekocht sind, schwitzet etwas Mehl in Butter und giebt es dazu, und wenn es kocht, so kommen die Klümpe, 2 Löffel voll Kappern, eine Prise Muscatenblüthe und etwas Zitronensaft dazu. Wenn die Klümpe gar sind, so rührt man die Sauce mit einigen Eidottern ab. Nun schneidet man den Deckel von der Pastete, nimmt das Papier und den Speck davon, giebt einige Löffel voll Sauce hinein und die andere in einer Sauciere dabei.

№ 6. Tauben-Pastete auf andere Art.

Man bringt die halb durchgeschnittenen Tauben gerade so zu Feuer, wie in der vorhergehenden Nummer beschrieben ist, legt auch das Flügelwerk mit hinein, und giebt Bouillon, oder in Ermangelung deren, Wasser darauf. Wenn die Tauben halb gar sind, so giebt man noch hinzu blanchirte und klein geschnittene Kalberpriesen (Midder) und läßt alles beinahe gar kochen. Dann verfertiget man nach Seite 12 № 31. so viele Kalbfleisch-Farce, daß man zu den Klümpen und zur Farce in die Pastete genug hat. Von der Hälfte macht man kleine Klümpe, und unter die andere Hälfte giebt man einige Löffel voll Jüs (Seite 8 № 21.), bestreicht nun eine Schüssel, worauf die Pastete gemacht werden soll, im Boden einen Finger hoch mit der Farce, legt das beinahe gar gekochte Taubenfleisch, welches man aus der Sauce genommen hat, darauf, füllt die Lücken mit den Klümpen aus, giebt einige Löffel voll von der Bouillon, worin die Tauben gekocht sind, darüber und bedeckt das Ganze mit Farce, welches überher mit Speckscheiben und einem runden Blatte Papier bedeckt wird. Von dem nach Seite 298 № 2. gemachten Blätterteig legt man einen Deckel, den man 2 Messerrücken dick ausrollt, darüber, bestreicht den Rand der Schüssel mit Ei, und einen 2 Finger breit und eben so dick ausgerollten Rand legt man platt herum. Das Ganze bestreicht man mit geschlagenem Ei mit etwas Wasser vermischt, und läßt die Pastete in einer guten halben Stunde gar werden. Zur Sauce nimmt man die Bouillon, worin die Tauben gekocht sind. Man schwitzt dazu einen kleinen Löffel voll Mehl in Butter, giebt es zu der Bouillon, wie auch eine gute Prise Muscatenblüthe, 2 bis 3 Löffel voll Kappern, Zitronensaft nach Geschmack, und wenn es recht gut durchgekocht ist, so rührt man die Sauce mit einigen Eidottern ab. Dann schneidet man den

Deckel der Pastete los, nimmt das Papier und den Speck herunter, giebt einen Löffel voll Sauce darüber und die andere in einer Sauciere dabei.

№ 7. Tauben-Pastete mit Krebsen.

Die Tauben, Klümpe und Farce werden eben so zubereitet, wie bei № 6 angezeigt ist, nur kommen keine Kastanien und Kappern dazu. Auch läßt man die Tauben beinahe gar werden. Dann kocht man 60 Stück Krebse in Salz und Wasser ab, bricht die Schwänze davon aus, hebt 20 Krebsköpfe zum Füllen auf, und macht von den übrigen Schalen nach Seite 6 № 18. eine Krebsbutter. Nun nimmt man die Hälfte der Krebsschwänze, hackt sie mit den Lebern der Tauben und einigen Knollen blanchirten Fleischlauchs ganz fein, und macht ein weiches Rühren von 3 Eiern, welches man bei der Anfertigung immer rühret, damit es recht rund wird und auch keine Stücke darin bleiben. Dieses giebt man zu den gehackten Lebern, wie auch 3 rohe Eidotter und die in Bouillon eingeweichte und wieder ausgedrückte Krume eines Semmels, etwas fein gehackte Petersilie, eine Prise gestoßener Muscatenblüthe und Salz, rührt alles mit 4 Loth Krebsbutter gut durch, und füllt die Krebsköpfe damit. Nun macht man die kleinen Klümpe. Dann streicht man auf den Boden der Pastete, der von dem, nach Seite 399 № 2. beschriebenen und 2 Messerrücken dick ausgerollten Teige angefertigt ist, einen Finger dick von der Farce, legt eine Schicht von den Tauben und Klümpen auch gefüllten Krebsköpfen darauf, giebt einige Löffel voll von der Bouillon, worin die Tauben gekocht sind, darüber, streicht nun von der Farce wieder auf, dann wieder Tauben u. s. w., bis alles verbraucht ist. Man richtet sich mit Aufsetzung der Pastete ganz nach der Seite 299 № 3. beschriebenen Kapaunenpastete, und läßt sie in einer guten halben Stunde gar werden. Dann schwitzet man in 8 Loth Krebsbutter 1 kleinen Löffel voll Mehl, giebt die

Bouillon, worin die Tauben gekocht sind, hinzu, wie auch 2 Hand voll frischer, mit Salzwasser gereinigter und in Bouillon gar gekochter Champignons, läßt alles gut mit einander durchkochen und rührt es mit einigen Eidottern ab. Nun schneidet man den Deckel der Pastete los, nimmt das Papier und die Speckscheiben herunter, legt die zurückgesetzten Krebsschwänze oben auf die Pastete, gießt einige Löffel voll Sauce darüber und die übrige giebt man in einer Sauciere dabei.

№ 8. Pastete von Puter für 10 Personen.

Aus einem guten, fetten Puter löset man die Knochen, wie bei dem Puter à la Daube, Seite 274 № 19. angezeigt ist. Nun legt man ihn in eine Marinade von einer Viertel-Bouteille Wein, 1 Glas Weinessig, dem Safte einer Zitrone, gehacktem Dragon, fein geschnittenen Chalotten, gestoßenem schwarzen Pfeffer und etwas Salz, wendet den Puter gut darin um, gießt mit einem Löffel auch etwas von der Marinade hinein und läßt ihn eine Nacht darin liegen. Dann macht man nach Seite 12 № 31. von 1 ℔ Kalbfleisch und 1 ℔ Schweinefleisch eine Farce, worunter man 6 Stück gereinigter Trüffeln und 4 Loth Kappern mit hackt, und giebt auch einige Löffel voll guter Jus (Seite 8 № 21.) hinzu. Die anderen dazu gehörenden Ingredienzien muß man verhältnißmäßig berechnen. Von der Hälfte der Farce füllt man den Puter und nähet ihn zu. Nun giebt man zu der Marinade, worin der Puter gelegen, 2 Anrichte-Löffel voll Jus und ein Viertel-Pfund Butter, läßt ihn damit 1 Stunde gelinde kochen und richtet dann eine Pastete von grobem Teige, wie in № 1. beschrieben, nach der Form des Puters an. Zu der Farce giebt man von der Brühe, worin der Puter gekocht ist, einige Löffel voll, damit sie nicht zu steif wird und streicht davon einen Fin=

ger dick auf den Boden der Pastete, legt den Puter, wenn er erkaltet und der Bindfaden herausgeschnitten ist darauf, füllt einige Löffel voll von der Jüs, worin er gekocht ist, darüber, bedeckt ihn mit dem Rest der Farce, belegt diese mit Speckscheiben, macht den Deckel der Pastete fest und läßt sie 2 bis 2½ Stunden backen. Man verfertiget nun eine gute Trüffeln-Sauce, (siehe in XII. № 53.), schneidet den Deckel der Pastete los, nimmt den Speck herunter und gießt von der Sauce etwas in die Pastete, die andere giebt man aber in einer Sauciere dabei.

№ 9. Enten-Pastete für 8 Personen.

Zwei gemästete Enten werden in 4 Theile geschnitten, und in einer, Seite 12 № 29. beschriebenen Braise mit dem Safte einer Zitrone halb gar gemacht, und darin so lange gelassen, bis sie erkaltet sind. Dann macht man eine Farce von 1 ℔ Kalb- und 1 ℔ Schweinefleisch, wie Seite 12 № 31. beschrieben, hackt dazwischen 6 Stück geschälte Trüffeln, ein Viertel-Pfund gewässerter und ausgegräteter Sardellen, 2 kleine Hand voll frischer, und kann man die nicht haben, trockene Champignons, die aber erst blanchirt werden müssen. Man giebt einige Löffel voll guter Jüs dazu. Nun macht man nach Seite 298 № 2. einen Blätterteig, und verfährt bei Füllung der Pastete, wie bei der Kapaunen-Pastete № 3. gesagt ist, und läßt sie 2 Stunden backen. Dann füllt man alles Fett von der Braise und nimmt den Satz derselben zur Kappern-Sauce, die in XII. № 20. beschrieben ist. Man schneidet den Deckel von der Pastete, nimmt Speck und Papier davon, giebt etwas von der Sauce hinein, die andere aber in einer Sauciere dabei.

№ 10. Kalte Pastete von einer gefüllten Kalbskeule.

Man verfertiget eine Farce von einem halben Pfunde blanchirter Kalbspriesen, woraus man die

Röhre und Sehnen schneidet, ½ ℔ gut gewässerter und ausgegräteter Sardellen, ¼ ℔ Trüffeln, ¼ ℔ Kappern, ¼ ℔ guten Speck, etwas Dragon, 4 Stück Chalotten, die man in Butter gar schwitzet, eine Prise Muscatenblüthe und gestoßenen Pfeffer. Man hackt alles ganz fein und giebt dann noch hinzu die in Bouillon eingeweichte und fest wieder ausgedrückte Krume eines Semmels und 6 Loth Butter, die man mit 2 ganzen Eiern und 3 Eidottern zu Schaum rührt. Nun versucht man nach Salz und reibt alles gut durcheinander. Dann schneidet man eine kurz abgehauene Keule von einem fetten Kalbe, die ohngefähr 10 bis 11 ℔ wiegt, in der Länge nach auf, löset die Knochen heraus und füllet die Farce hinein. Sobald dieses geschehen, nähet man sie mit feinem Bindfaden so zusammen, daß sie recht rund wird, setzt sie in eine recht kräftige, aber kurze Braise, (Seite 12 № 29.) wozu man den Saft einer Zitrone drückt, und läßt sie eine Stunde darin kochen. Man hat nun schon eine Pastete von grobem Teig nach № 1. angefertigt, auf deren Boden man eine nach Seite 12 № 31. verfertigte Kalbfleisch-Farce, (worunter man 6 Stück gut gereinigter Trüffeln, eine Hand voll abgebrüheter Champignons und etwas Kappern mit gehackt, auch einige Löffel voll von dem Satze der Braise zugegeben hat, wovon aber alles Fett abgenommen), mit einem Löffel egal drückt. Wenn die Keule etwas erkaltet ist, so legt man sie auf die Farce, giebt noch einige Löffel voll von dem Stand der Braise darüber, belegt sie stark mit gutem rothen Speck, macht den Deckel der Pastete fest und läßt sie in anderthalb bis 2 Stunden gar werden. Dann schneidet man den Deckel los, nimmt den Speck herunter und giebt so vielen Consommé darauf, bis sie ganz gefüllt ist. Das Fett, was sich oben auf setzt, wenn der Consommé darauf gegeben ist, wird behutsam herunter genommen. Diese Pastete wird ohne Deckel zur Tafel gegeben, und der Rand der Schüssel mit Blumen, oder Orangenblättern, Petersilie u. dgl. verziert.

№ 11. Kalbfleisch-Pastete.

Hiezu nimmt man die Brust von einem recht fetten Kalbe, welches schon einige Tage geschlachtet seyn muß, schneidet sie in Stücken, blanchirt sie und schäumet sie auch gut ab. Dann giebt man ein gutes Stück frischer Butter mit einigen fein geschnittenen Chalotten in eine Casserolle, legt das Fleisch dazu und läßt es gut mit durchschwitzen. Nun gießt man Bouillon darauf, hat man die nicht, so nimmt man dazu das Wasser, womit das Fleisch blanchirt ist, welches man behutsam abgießt, damit das Trübe zurück bleibt. Dann muß man aber, wenn das Fleisch eine kleine Stunde gekocht hat, eine Füllkelle voll Jûs (Seite 8 № 21.) hinzugeben, damit die Sauce kräftig genug wird und läßt nun das Fleisch halb gar kochen. Man macht nun eine Farce zum Füllen der Pastete, wie bei der Tauben-Pastete Seite 302 № 5. angegeben ist, und nach Seite 12 № 31. eine Kalbfleisch-Farce, woraus man die kleinen Klümpe formirt. Dann verfertiget man nach Seite 298 № 2. einen Blätterteig, rollt ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet einen Boden zu einer Schüssel, worauf die Pastete gebacken werden soll, legt ihn darauf, bestreicht ihn einen Finger dick mit der Farce, legt das halb gar gekochte Fleisch, die Hälfte der Klümpe und die Farce schichtweise darauf, füllt auch zwischen jede Schicht etwas Jûs oder von der Bouillon, worin das Kalbfleisch gekocht ist. Uebrigens verfährt man ferner nach der Vorschrift, die bei der Kapaunen-Pastete № 3. angegeben ist. Die Pastete muß 1 Stunde backen.

Die Sauce macht man von der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, schwitzet auch einen halben Löffel voll Mehl in Butter, giebt es dazu, und wenn sie kocht, so fügt man die zurückgesetzten Klümpe, wie auch einige Löffel voll Kappern, auch blanchirte und in Bouillon gar gekochte Champignons hinzu. Man läßt die Klümpe darin gar werden und rührt die Sauce mit einigen Eidottern, worin man eine

Prise Muscatenblüthe gegeben, ab. Auch versucht man nach Salz und Säure, und fehlt letztere, so drückt man noch etwas Zitronensaft dazu. Nun schneidet man den Deckel von der Pastete, nimmt Papier und Speck davon, giebt einige Löffel voll von der Sauce hinein, die andere aber servirt man dabei.

№ 12. Lammfleisch-Pastete.

Bei dieser Pastete, die man von guten Lammbrüsten und Kalbsmiddern verfertiget, verfährt man auf dieselbe Art, wie bei der Kalbfleisch-Pastete № 11. angezeigt ist, nur muß man, wenn das Lammfleisch in Butter und fein geschnittenen Chalotten geschwitzet ist, um dessen Geschmack zu erhöhen, weil es sehr weichlich ist, dann gleich Jüs oder doch gute Bouillon, wozu man noch den Saft einer halben Zitrone fügt, darauf geben. Auch kann man das Fleisch blos in Butter und Chalotten schwitzen, und dann die Pastete damit füllen, weil dieselbe dadurch noch kräftiger wird. Die Farce muß man dann etwas dünner, beinahe flüssig, mit Jüs oder guter Bouillon machen.

№ 13. Schinken-Pastete für 18 Personen.

Nachdem man einen groben Pasteten-Teig nach Seite 296 № 1. verfertiget hat, muß man einen 8 bis 9 ℔ schweren Schinken, der 8 Tage im Salze gelegen, und 4 Tage geräuchert ist, die Nacht zuvor in Wasser haben ausziehen lassen, und die Schwarte und alles überflüssige Fett davon geschnitten haben. Dann macht man nach Seite 12 № 31. von 2 ℔ Kalbfleisch, worunter man ein halbes Pfund gewaschener Trüffeln und 2 Hand voll blanchirter Champignons mit hackt, eine Farce, giebt auch noch einige Löffel voll kräftiger Jüs (Seite 8 № 21.)

dazu, streicht 2 Finger hoch davon auf den Boden der Pastete, legt den Schinken darauf, giebt einen Anrichte-Löffel voll Jûs darüber, und bedeckt ihn mit der übrigen Farce. Man legt nun Speckscheiben oben auf, bedeckt das Ganze mit dem Deckel der Pastete, und läßt solche im Backofen oder in einer Tortenpfanne in 4 bis 4½ Stunde gar werden.

№ 14. Schinken-Pastete in feinem Teige, für 18 Personen.

Man nimmt hiezu einen kleinen mageren Schweine-Schinken von 7 bis 8 ℔, läßt ihn einige Tage hängen, damit er recht mürbe wird, klopft ihn dann tüchtig, nimmt die Schwarte, wie auch das überflüssige Fett davon, und schneidet den ganzen Schinken in halbe, handgroße, viereckige Stücke, jedoch läßt man ein Pfund zur Farce zurück, nimmt zu diesem Pfunde Schweinefleisch 1 Pfund schieres Kalbfleisch, und macht davon eine Farce, wie Seite 12 № 31. beschrieben ist. Davon setzt man ein gutes halbes Pfund zu den Klümpen zurück und fügt dann zu der übrigen noch hinzu ein halbes Pfund ausgegräteter und ausgewässerter Sardellen, 1 Tasse voll Kappern, beides fein gehackt, auch einige Löffel voll Jûs. Man verfertiget nun nach Seite 298 № 2. einen Blätterteig, rollt den Boden der Pastete aus, streicht einen guten Daumen hoch von der letzteren Farce auf denselben, und legt eine Schicht Fleisch darauf. Die Lücken füllt man mit kleinen Fleisch-Klümpen aus und giebt zu verschiedenen Malen einige Eßlöffel voll Jûs darüber. Mit Aufsetzung des Fleisches und der Klümpe fährt man so fort, bis alles Fleisch verbraucht ist. Zur Sauce muß man aber noch Klümpe zurück behalten. Das Fleisch in der Pastete bedeckt man mit dünnen Speckscheiben, macht sie, wie in № 3. beschrieben ist, fertig, und backt sie in 2 bis 3 Stunden gar. Man giebt eine kräftige Trüffeln-Sauce, in XII. № 53. beschrieben, dabei, und kocht darin die kleinen Fleisch-Klümpe

mit gar. Zur Jûs der Sauce kann man die Knochen des Schinkens mit dem übrigen dazu gehörenden Fleische anwenden. Kalt schmeckt diese Pastete, weil sie sehr kräftig ist, ganz vortrefflich. Da in dieser Pastete das Fleisch gar werden muß, so achte man genau darauf, wenn der Teig hellbraun und gar ist, und die Pastete kocht, dann ist unten nur wenig Feuer erforderlich, um sie im Kochen zu erhalten, welches man an dem Geräusch und an dem Dampf, der aus der kleinen Röhre der Pastete steigt, erkennen kann. Oben muß nur wenig Feuer seyn.

№ 15. Pastete von Rindsmürbbraten.

Man nimmt von einem Rinde die Mürbbraten, spickt sie von allen Seiten mit feinem Speck recht sauber, legt sie alsdann in eine Marinade von etwas Essig, Zitronensaft, fein geschnittenen Chalotten, gestoßenem Pfeffer und etwas Salz und gehacktem Dragon, worin man sie einen Tag und eine Nacht liegen läßt. Dann verfertiget man eine Farce, wie bei der Krammetsvögel-Pastete № 24. beschrieben ist, läßt aber die Wacholderbeeren heraus, und nimmt noch ein Viertel-Pfund Sardellen mehr dazu. Nun macht man eine Pastete von grobem Teige, streicht einen Finger hoch Farce auf den Boden der Pastete, legt den Mürbbraten darauf und bedeckt ihn mit der übrigen Farce. Dann füllt man einige Löffel voll Jûs (Seite 8 № 21.) darauf, belegt das Ganze mit Speckscheiben, macht den Deckel der Pastete fest, und läßt sie 3 gute Stunden backen. Nun verfertiget man eine Kraftsauce, in XII. № 25. beschrieben, schneidet den Deckel der Pastete am Rande herum los, nimmt den Speck herunter, giebt etwas von der Sauce hinein, und die andere richtet man dabei an. Will man diese Pastete kalt geben, so nimmt man, nachdem sie gebacken ist, den Speck ab, und gießt so vielen Consommé (Seite 9 № 23.) hinein, bis sie gefüllt ist.

№ 16. Pastete von Schweine-Mürbbraten.

Die Zubereitung des Mürbbratens und der Farce zu dieser Pastete ist dieselbe, wie bei der von Rindsmürbbraten, nur muß man dahin sehen, daß man den Braten von keinem alten Schweine erhält. Auch wird die Pastete in feinem Teige (Seite 298 № 2.) gemacht, und braucht nur 2 Stunden zu backen.

№ 17. Pastete von Ochsenzungen.

Die Zungen hiezu müssen von jungen und fetten Ochsen seyn. Man kocht selbige in Wasser, worin man einige Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Nelken- und schwarzen Pfeffer gegeben hat, gar. Dann zieht man die Haut davon, und schneidet sie in runde Scheiben, giebt nun gute Jüs (Seite 8 № 21.) wie auch einige blanchirte Kalbspriesen (Midder), auch ein halbes Pfund von den Schalen gereinigter Kastanien dazu, und läßt alles einigemale durchkochen. Alsdann verfertiget man zur Füllung der Pastete eine Farce nach Seite 304, siehe Taubenpastete № 5. und eine andere zu Klümpen, nach Seite 12 № 31., wovon die eine Hälfte zu'r Pastete, die andere zur Sauce genommen wird. Mit der Zubereitung der Pastete verfährt man übrigens ganz so, wie bei der Kalbfleisch-Pastete angezeigt ist.

№ 18. Gänseleber-Pastete.

Man verfertigt nach Seite 296 № 1. einen groben Teig, und macht daraus die Form der Pastete so groß als man sie haben will. Dann spickt man 7 Gänselebern von sehr gut gemästeten Gänsen recht voll, setzt sie mit starker Jüs, (Seite 8 № 21.) einigen Chalotten und 1 Hand voll abgebrüheter Champignons auf's Feuer, und läßt sie so eben aufkochen. Man nimmt sie dann gleich herunter und

müssen sie nun in der Jûs erkalten. Nun macht man eine Farce von ½ ℔ Kalbfleisch, 1 ℔ Kalbsprießen, (Schwesers oder Midder) 1 Gänseleber, ½ ℔ guten rothen Speck, ¼ ℔ gereinigter Trüffeln, ¼ ℔ ausgewässerter und ausgegräteter Sardellen, 6 bis 8 Stück Chalotten, 2 Löffel voll Kappern, wie auch der Champignons, die sich bei den Lebern befinden, hackt selbiges, und damit es recht fein wird, stößt man es in einem Mörser. Alsdann macht man ein weiches Rührei von 6 Eiern, 2 Löffeln voll Bouillon und 12 Loth Butter, und giebt die gestoßenen Ingredienzien nebst 2 bis 3 Löffel voll guter Jûs dazu, wie auch eine Prise gestoßener Muscatenblüthe, schwarzen Pfeffer und etwas Salz nach Geschmack, rührt es gut durch und streicht 3 Finger hoch von dieser Farce auf den Boden der Pastete. Dann nimmt man die Lebern aus der Jûs und legt sie auf die Farce, gießt einige Löffel voll von der Jûs, worin die Lebern gelegen, darauf, füllt den Rest der Farce darüber, bedeckt alles mit Scheiben von gutem rothen Speck, und legt den Deckel der Pastete darauf. Diese setzt man in einen recht heißen Ofen oder in eine Tortenpfanne, und achtet darauf, wenn der Dampf aus der kleinen Röhre, die sich in der Mitte des Deckels befindet, heraus kommt. Dieses ist ein Zeichen, daß selbige kocht, und muß sie noch eine kleine halbe Stunde, aber ja nicht länger, im Kochen unterhalten werden. Dann nimmt man sie heraus, schneidet den Deckel rund herum ab, nimmt den Speck herunter und giebt einige Löffel voll Trüffeln-Sauce, in XII. № 53. beschrieben, wozu man gute Jûs genommen, hinein; die andere giebt man in einer Sauciere dabei. Will man sie kalt geben, so giebt man so vielen Consommé, so daß die Pastete damit angefüllt ist, hinein.

NB. Da diese Pastete nicht sehr lange im Ofen oder der Tortenpfanne bleiben kann, weil sonst die Lebern zu trocken werden würden, so muß man den Teig zu derselben nicht zu dick machen, weil er sonst nicht gar und unansehnlich dadurch werden würde.

№ 19. Kalte Wildpastete für 18 Personen.

Man schneidet aus 4 ℔ frischen Wildfleisches, von der Keule, alle Sehnen und Häute heraus, hackt solches mit 2 ℔ guten, rothen Speck, einem halben Pfunde gewässerter und von den Gräten gereinigter Sardellen, 4 Loth Kappern, 1 Hand voll Dragon und 8 Stück Chalotten recht fein. Alsdann stößt man es in einem Mörser und giebt noch hinzu 2 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 3 ganze Eier und 5 Eidotter. Nun rührt man 8 Loth Butter zu Schaum, giebt das Gehackte, nebst einem Anrichte-Löffel voll Coulis oder Jüs (Seite 8 № 21.) dazu, reibt alles gut durcheinander und salzt es nach Geschmack. Dann macht man eine Pastete von grobem Teig, (№ 1.) füllt sie mit der Farce, legt Zitronen, Schinken und Speck, alles in Scheiben geschnitten, darauf, und deckt die Pastete zu. Man befestiget nun den Deckel und bäckt sie in anderthalb Stunden gar. Alsdann schneidet man den Deckel los, nimmt die Speck-, Schinken- und Zitronenscheiben herunter, und füllt sie mit gutem Consommé voll.

№ 20. Pastete von Wildfleisch.

Aus einer Hirsch- oder Rehkeule schneidet man so viele Filets, als man glaubt benöthigt zu seyn, und spickt sie auf allen Seiten mit feinem Speck. Dann setzt man sie mit einem Anrichte-Löffel voll guter Jüs, dem Safte einer Zitrone, einigen gehackten Chalotten, etwas Salz und schwarzen Pfeffer-Körnern, auch einigen Stangen Dragon auf's Feuer, und läßt sie eine Stunde gelinde einkochen. Nun macht man eine Farce, wie bei der Krammetsvögelpastete № 24. angezeigt ist, läßt aber die Wacholderbeeren weg. Alsdann verfertiget man nach Seite 298 № 2. einen Blätterteig, rollt davon einen Bo-

den zu einer Schüssel aus. Auf diesen streicht man einen Finger hoch von der Farce, legt die Filets darauf, giebt die Jûs, worin die Filets gekocht sind, darüber, bedeckt sie ganz mit der noch übrigen Farce, und belegt diese erst mit Schinken- dann mit Speckscheiben. Nun macht man die Pastete eben so zu, wie die Kapaunen-Pastete № 3., und läßt sie in einer bis anderthalb Stunden gar backen. Alsdann verfertiget man eine in XII. № 25. beschriebene Kraftsauce, schneidet den Deckel der Pastete los, nimmt Papier und Speck herunter und giebt von der Sauce etwas hinein, die andere aber in einer Sauciere dabei.

№ 21. Hasenpastete für 6 Personen.

Nachdem man einen jungen Hasen gehörig abgehäutet hat, löset man das Fleisch vom Rücken auf beiden Seiten herunter, auch nimmt man von den Keulen das beste Fleisch dazu, schneidet es in 3 fingerbreite Stücke, spickt sie, legt sie in eine Marinade, wie in X. № 17. bei dem Hasenragout angezeigt ist, und läßt sie eine Nacht darin liegen. Dann macht man eine Farce von anderthalb Pfund schieren Rindfleisches und von dem noch an dem Hasen befindlichen Fleische, einem Viertel-Pfunde Speck, einem Viertel-Pfunde Sardellen, einer halben Tasse voll Kappern, und sollte man Trüffeln vorräthig haben, so kann man auch 6 Stück dazu geben, hackt alles ganz fein, und giebt man dann einige Löffel voll guter Jûs noch dazu. Nun rührt man 8 Loth Butter zu Schaum, und fügt dazu 4 ganze Eier und 2 Eidotter, eine gute Prise Muscatenblüthe, schwarzen Pfeffer und Salz, giebt das gehackte Fleisch hinzu und rührt es gut durch. Alsdann hat man einen groben Teig verfertiget und zur Pastete dressirt, wie Seite 296 № 1. beschrieben ist. Von der Farce streicht man einen guten Finger dick auf den Boden, nimmt den Hasen aus der Marinade, legt davon eine Schicht in die Pastete, bedeckt sie wieder

mit Farce u. s. f., und zuletzt mit Speckscheiben und einem Bogen Papier. Man giebt eine Trüffeln= oder Kappern=Sauce dazu. Die Pastete muß 2 Stunden backen. Dann schneidet man den Deckel rund herum los, giebt etwas von der Sauce darum, und die andere servirt man in einer Sauciere dabei. Soll die Pastete kalt gegeben werden, so giebt man, wenn die Pastete gebacken ist, von einem guten, noch etwas warmen Consommé (Seite 9 № 23.) so viel, bis die Pastete voll ist, darauf, setzt sie dann an einen kühlen Ort, damit sie recht steif und gallerig werde.

№ 22. Pastete von Schnepfen, für 8 Personen.

Man putzt und reiniget 4 Schnepfen, nimmt sie aus, wirft die Magen weg, und hebt das andere Eingeweide auf. Man spickt die Schnepfen auf der Brust, legt sie in eine Marinade von etwas Weinessig, dem Safte einer Zitrone, einigen Gewürz=Nelken, 4 fein geschnittenen Chalotten und ein wenig Salz, wendet sie gut hierin um und läßt sie eine Nacht darin liegen. Dann setzt man sie mit der Marinade, worin sie gelegen, einem Stück Butter und einem Anrichte=Löffel voll Jûs (Seite 8 № 21.) zu Feuer, und läßt sie halb gar darin kochen. Nun schneidet man 1 ℔ Kalbfleisch in Würfeln, schwitzt es mit Butter und fein geschnittenen Chalotten einige Minuten, füllt dann einige Löffel voll Jûs darauf, und läßt es beinahe gar darin werden. Alsdann nimmt man es mit der Schaumkelle heraus und hackt es mit 6 Stück gut gereinigter Trüffeln und 2 Löffel voll Kappern recht fein. Dieses Gehackte giebt man wieder in die Jûs, worin das Fleisch geschwitzt ist, und fügt noch hinzu einen in Bouillon eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel, rührt es durch, und muß es nun auf gelindem Feuer noch einigemale durchschwitzen. Jetzt läßt man es

ein wenig abkühlen. Dann schwitzet man das zurückgesetzte und fein gehackte Eingeweide der Schnepfen in Butter, und wenn es erkaltet ist, so rührt man es nebst 2 ganzen Eiern und 4 Eidottern, einer Prise Muscatenblüthe und schwarzen Pfeffer zu der Farce. Nun verfertigt man nach Seite 12 № 31. eine Kalbfleisch-Farce zu den Klümpen, welche in die Pastete und zu der Sauce gegeben werden. Alsdann macht man einen Blätterteig nach Seite 298 № 2. und richtet sich ganz mit der Füllung nach der Kapaunen-Pastete. Man backt sie in einer kleinen Stunde gar, schneidet den Deckel dann heraus, nimmt Papier und Speck herunter und füllt einige Löffel voll Trüffelnsauce (XII. № 53.) hinein. Will man diese Pastete in einem groben Teige backen, so legt man die Schnepfen gleich aus der Marinade roh hinein, giebt dann auch keine Klümpe, sondern blos die Farce dazu und eine Trüffelnsauce dabei.

№ 23. Pastete von Feldhühnern.

Diese Pastete wird auf dieselbe Art, wie die von Schnepfen zubereitet, nur wirft man von den Feldhühnern das ganze Eingeweide bis auf die Lebern, die man mit zur Farce benutzt, weg.

№ 24. Pastete von Krammetsvögeln für 10 Personen.

Man nimmt hiezu 18 bis 20 fette Vögel, pflückt und wäscht sie recht rein, nimmt sie aus, wirft die Magen weg und hebt das übrige Eingeweide auf. Die reingemachten Vögel legt man in eine Marinade von etwas Essig, Zitronensaft, fein geschnittenen Chalotten und gestoßenem Pfeffer, wendet sie oft hierin um und läßt sie 4 Stunden darin liegen. Nun schneidet man 1½ ℔ schieres Rindfleisch ein Viertel-Pfund rohen Schinken und ein Viertel-Pfund

guten Speck in Würfeln. Dieses setzt man mit 6 Loth Butter und 4 fein geschnittenen Chalotten, wie auch mit den Eingeweiden der Vögel in eine Casserolle auf's Feuer und läßt es einige Minuten schwitzen. Dann giebt man einen Anrichte-Löffel voll guter Jûs darauf, und muß es bei gelindem Feuer 1 Stunde kochen. Nun nimmt man es mit einer Schaumkelle heraus und hackt es mit einem Viertel-Pfunde Sardellen recht fein. Dann fügt man noch hinzu einen in Bouillon eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel, eine Prise gestoßener Muscatenblüthe und schwarzen Pfeffer, 6 Stück gestoßene Wacholderbeeren und 2 bis 3 Löffel voll Kappern. Man rührt nun das Gehackte wieder in die Jûs, worin es gekocht ist, und läßt es noch einige Minuten auf dem Feuer. Ist es abgekühlet so giebt man 4 ganze Eier und etwas Salz nach Geschmack hinzu, und rührt es gut durch. Dann macht man eine Pastete von grobem Teige, (№ 1.) streicht von der Farce 2 Finger hoch auf den Boden, rangirt die Vögel darauf, begießt sie mit 2 Löffel voll von der Marinade, worin sie gelegen, legt den Rest der Farce und dann Speckscheiben darüber. Nun setzt man den Deckel darauf, und bäckt sie in einer guten Stunde gar. Alsdann verfertiget man eine gute Trüffelnsauce (XII. № 53.) worin man einige gestoßene Wacholderbeeren giebt. Wenn die Pastete eine halbe Stunde gebacken, gießt man in die Oeffnung derselben mit einem Trichter einige Löffel voll von der Sauce, läßt sie nun völlig gar backen, schneidet dann den Deckel ab, nimmt den Speck herunter füllt etwas Sauce hinein und die andere servirt man dabei.

№ 25. Torte von Krammetsvögeln für 12 Personen.

Man backt zu dieser Torte den Blätterteig blind wie bei der Mucktorte № 33. angezeigt ist. Dann

putzt und wäscht man 24 bis 30 Stück fette Krammetsvögel, nimmt sie aus und wirft die Magen weg, das übrige Eingeweide setzt man zurück, und schneidet die Beine der Vögel im Gelenke ab. Alsdann legt man sie in eine Marinade von 1 Weinglas voll Essig, 1 Glas Wein, dem Safte einer Zitrone, gehackten Chalotten und Salz, wendet sie gut darin um, und läßt sie 4 Stunden darin liegen. Nun setzt man ein gutes Stück Butter in einer Casserolle auf's Feuer, und wenn sie hellbraun ist, so legt man die Vögel hinein, und läßt sie anziehen, giebt dann gute Jûs (Seite 8 № 21.) und 12 Stück gestoßene Wacholderbeeren und die Marinade, worin sie gelegen, dazu. Man läßt sie in einer kleinen Stunde gar werden. Dann macht man eine Farce mit den Eingeweiden der Vögel wie bei der Krammetsvögel-Pastete № 24. beschrieben ist, nur giebt man keine Eier, und keine Jûs dazu. Alsdann legt man die gar gemachten Vögel auf einen Durchschlag, stellt eine reine Schüssel darunter, und läßt sie ablaufen. Nun gießt man die Sauce, worin die Vögel gar gekocht sind, durch ein Sieb und setzt sie mit einigen Löffeln voll in Butter braun gemachten Mehls wieder auf's Feuer, fügt noch hinzu 6 Stück in Rothwein und Jûs gar gekochte, und in Scheiben geschnittene Trüffeln, eine Hand voll gut abgebrüheter und in Bouillon gar gekochter Champignons, eine halbe Tasse voll Kappern, und läßt alles gut durchkochen. Sollte es nicht Sauce genug seyn, so kann man noch etwas Jûs dazu geben. Alsdann schneidet man den Deckel der blind gebackenen Pastete am Rande rund herum ab, streicht einen Finger hoch Farce auf den Boden derselben, legt die Vögel rund herum auf den Rücken hinein, so daß der Kopf derselben auf dem Rande zu liegen kömmt, auch die Mitte des Bodens muß mit Vögeln belegt werden. Dann füllt man von der Sauce einige Löffel voll darüber und bedeckt die Vögel mit Farce. Hat man dann noch Vögel vorräthig, so legt man sie darauf, und die übrige Farce darüber. Nun legt man den

Deckel der Pastete wieder auf und giebt sie zur Tafel. Zu bemerken ist, daß die Farce, da keine Eier hinzu kommen, recht steif einkochen muß. Man kann zu dieser Torte auch fette Lerchen nehmen.

№ 26. Pastete von wilden Enten für 8 Personen.

Nachdem man 3 bis 4 junge wilde Enten gereinigt hat, spickt man sie und legt sie in eine Marinade, bestehend aus dem Safte zweier Zitronen, einer Viertel-Bouteille Weißwein, 4 Stück fein geschnittenen Chalotten, einer Prise gestoßenen Pfeffer und 12 Stück gestoßenen Wacholderbeeren, läßt sie darin einen Tag und eine Nacht liegen und wendet sie während dieser Zeit mehreremale um. Dann setzt man eine Casserolle mit 8 Loth Butter auf's Feuer, läßt sie hellbraun werden, legt die Enten, die einige Minuten darin schwitzen müssen, hinein, giebt auch die Marinade, worin sie gelegen, wie auch einige Anrichtelöffel voll guter Jus dazu, und läßt sie hierin halb gar werden. Nun verfertigt man nach Seite 296 № 1. oder 2. eine Farce von 2 ℔ Wildfleisch, wonach man die übrigen darin gehörigen Zuthaten berechnet, und giebt auch noch die Lebern der Enten und 4 Loth Rindernierenfett, und einige Löffel voll von der Jus, worin die Enten gekocht sind, hinzu. Dann macht man eine Pastete von grobem Teig, nach № 1., streicht zwei Finger hoch von der Farce auf den Boden derselben, legt die Enten darauf, giebt einige Löffel voll Jus, worin sie gekocht sind, darüber, dann die übrige Farce, bedeckt das Ganze erst mit Schinken-, dann mit Speckscheiben, macht den Deckel der Pastete fest und bäckt sie in 2 Stunden gar.

№ 27. Pastete von Lachs.

Ein Schwanzstück vom Lachse ist hiezu am besten. Man schuppt solches und schneidet es in 2 Finger breite

Scheiben, blanchirt es, hebt es aus dem Wasser, legt es auf einen Durchschlag, und wenn es abgelaufen ist, so theilt man es und nimmt die Gräten heraus. Nun legt man es in eine Marinade von gehacktem Dragon und gehackter Petersilie, einigen fein geschnittenen Chalotten, gestoßenem Pfeffer, etwas Salz, drückt den Saft einer Zitrone darauf und gießt einige Löffel voll Weinessig dazu. Man läßt den Lachs einige Stunden darin liegen und begießt ihn auch einigemale mit der Marinade. Dann macht man eine Fisch-Farce, wie bei dem farcirten Hecht Seite 115 № 13. angezeigt ist, und versetzt sie noch mit einem Viertelpfunde ausgewässerter und ausgegräteter Sardellen und 4 Loth Kappern. Nun verfertiget man nach Seite 298 № 2. einen Blätterteig, und streicht dann von der Farce auf die Schüssel, worauf die Pastete gebacken werden soll, einen Finger hoch, rangirt den Lachs darauf und giebt einige Löffel voll guter Jus (Seite 8 № 21.) darüber, bedeckt solchen mit der übrigen Farce, und belegt diese mit Speckscheiben und Papier. Dann rollt man den Deckel und den Rand zur Pastete aus, verfährt mit der ferneren Zubereitung derselben, wie Seite 300 — 301. angegeben ist, und läßt sie in einer guten halben Stunde gar backen. Man verfertiget dann ein Austern-Ragout, wie in X. №. 1. beschrieben, schneidet die Pastete auf, nimmt Papier und Speck herunter, giebt einige Löffel voll des Ragouts hinein und das andere servirt man dabei.

№ 28. Aal-Pastete.

Nachdem man 3 große $1\frac{1}{2}$pfündige Aale abgezogen und rein gemacht hat, schneidet man sie in 3 Finger breite Stücke, gießt kochendes Wasser darüber, läßt sie einige Minuten stehen und legt sie auf einen Durchschlag, daß sie ablaufen. Nun schwitzt man sie einige Minuten in einem guten Stück Butter und einigen fein geschnittenen Chalotten, giebt dann gute Jus und den Saft einer Zitrone, wie auch einige

blanchirte und in Stücke geschnittene Kalbspriesen dazu, womit man sie 5 Minuten kochen läßt. Alsdann macht man eine Farce zum Füllen der Pastete, wie Seite 399 №. 3. bei der Kapaunen-Pastete beschrieben ist, und auch die Kalbfleisch-Farce Seite 12 № 31., woraus man die Klümpe zur Pastete und zur Sauce formirt. Von ersterer Farce streicht man auf die Schüssel, worauf die Pastete gebacken werden soll, einen Finger hoch, legt dann den Aal und die Hälfte der Klümpe darauf und füllt nun einige Löffel voll von der Jüs, worin der Aal gekocht ist, darüber. Dann verfährt man mit Anfertigung der Pastete nach der in № 3. angegebenen Vorschrift, und backt dieselbe in einer kleinen Stunde gar. Zur Sauce nimmt man die Jüs, worin der Aal gekocht ist, macht einen halben Löffel voll Mehl in Butter hellbraun, giebt solches, nebst der Hälfte der zurückgesetzten Klümpe, wie auch einige Löffel voll Kappern dazu, und ist es nicht Sauce genug, so gießt man noch etwas Bouillon hinzu. Man läßt die Klümpe darin gar kochen, versucht noch wegen Salzes und Säure, und fehlt letztere, so drückt man Zitronensaft dazu. Dann öffnet man die Pastete, nimmt Papier und Speck davon, giebt einige Löffel voll Sauce hinein, die andere servirt man dabei.

№ 29. Stockfisch-Pastete.

Man nimmt recht gut gewässerten Stockfisch, putzt ihn von den Gräten und der Haut rein, bindet ihn jedoch lose in eine Serviette, setzt ihn mit kaltem weichen Wasser auf's Feuer, und läßt ihn langsam wohl eine Stunde, bis er vor's Kochen kömmt, darin weichen. Dann gießt man das Wasser ab, und legt ihn auf einen Durchschlag, daß er ablaufe. Nun sucht man die größeren Stücke heraus, giebt dann ein gutes Stück Butter, nebst 2 fein geschnittenen Chalotten in eine Casserolle und wenn sie geschmolzen, legt man den Stockfisch dazu, läßt ihn gelinde schwitzen, damit das Wäßrige davon kommt, und setzt ihn alsdann zu-

rück, daß er erkalte. Die kleinen Stücke hackt man mit Petersilie, einer Stange Dragon und 2 Chalotten recht fein. Dann macht man ein Rührei mit einem guten Stück Butter von 4 Eiern, und wenn es etwas erkaltet ist, so giebt man den gehackten Fisch, auch 2 in Bouillon eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel eine gute Prise gestoßener Muskatenblüthe und schwarzen Pfeffer, 3 ganze rohe Eier und etwas Salz hinein, und rührt alles gut durch. Nun verfertigt man nach Seite 298 № 2. einen guten Blätterteig, rollt ihn 2 Messerrücken dick aus und schneidet einen Boden zu einer Schüssel davon aus. Man bestreicht diesen einen guten Finger dick mit der Farce, legt von dem zurückgesetzten Stockfisch, wie auch etwas in kleine Stückchen gepflückte frische Butter darauf, dann wieder Farce, Fisch und Butter u. s. f., zuletzt aber Farce oben auf. Diese belegt man mit gutem Speck und Papier, und verfährt übrigens mit fernerer Zubereitung der Pastete, wie bei № 3. angezeigt ist. Man läßt sie in einer halben Stunde gar backen. Hiezu verfertigt man die in XII. № 8. beschriebene Buttersauce. Nun schneidet man den Deckel der Pastete auf, nimmt Papier und Speck herunter, füllt von der Sauce einige Löffel voll hinein und die andere servirt man dabei.

№ 30. Hecht-Pastete.

Die Hechte werden geschuppt, gewaschen und in Stücke geschnitten. Dann giebt man ein Stück Butter in eine Casserolle, thut eine fein geschnittene Chalotte, gute Jús, etwas Zitronenschale und Saft davon, auch einige Löffel voll Kappern hinzu, legt den Hecht hinein und läßt ihn auf sehr gelindem Feuer eine halbe Viertelstunde schwitzen. Dann nimmt man ihn vom Feuer und sucht alle Gräten behutsam heraus. Nun macht man eine Farce von 1 ℔ Kalb- und 1 ℔ Schweinefleisch, wie Seite 12 № 31. beschrieben, doch ehe man das Fleisch hackt, schwitzt man es mit einer fein geschnittenen Chalotte in Butter. Alsdann

verfertiget man nach Seite 298 № 2. einen Blätterteig, rollt ihn zwei Messerrücken dick aus und schneidet zu einer Schüssel einen Boden davon. Man bestreicht solchen einen Finger dick mit der Farce, giebt dann Hecht, dann einige Löffel voll von der Jûs, worin der Hecht geschwitzt ist, darauf, und fährt so ferner fort. Nun belegt man die Pastete oben mit Speck und Papier, und verfährt mit der ferneren Zubereitung derselben, wie bei der Kapaunen-Pastete № 3. angezeigt ist. Man läßt sie in einer kleinen Stunde gar backen. Dann schneidet man den Deckel los, nimmt Papier und Speck weg, giebt entweder eine Sardellen-Sauce, siehe in XII. № 40., die man mit Jûs verfertiget hat, oder von dem Austern-Ragout, siehe in X. № 1., etwas in die Pastete, das andere servirt man aber dabei. Hat man Hecht genug vorräthig, so kann man auch davon die Farce auf folgende Art machen: Man hackt so vielen Hecht, als man glaubt Farce benöthiget zu seyn, fügt ein Viertelpfund Sardellen und einige Löffel voll Kappern, etwas Petersilie und Dragon hinzu. Hat man Austern, so reinige man einige von den Bärten, und gebe auch solche dazu. Dann macht man ein Rühreí mit einem Viertelpfunde Butter und 4 Eiern, und wenn es abgekühlt ist, so giebt man den gehackten Fisch, wie auch die in Bouillon eingeweichte Krume einer Semmel, 2 bis 3 Eidotter und Salz, auch eine gute Prise Muskatenblüthe und 4 Löffel voll Jûs dazu, und rührt alles gut durch.

№ 31. Pastete von Karpfen.

Von Karpfen bereitet man auf dieselbe Art eine Pastete wie von Hechten.

№ 32. Pastete in der Form gebacken.

Zu dieser Pastete muß man sich eine Form vom Töpfer machen lassen, welche die Façon einer Pastete in *grobem* Teig hat, und die außerhalb eine matte hellbräunliche Farbe, auch verziert und inwen-

dig glacirt seyn muß. Nachdem man die Form in Wasser ausgekocht hat, ist sie zum Gebrauche fertig.

Man nimmt 4 gut gereinigte junge Hühner, spickt sie, und wendet sie in Mehl um. Dann giebt man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle, erhitzt sie recht stark, legt die Hühner hinein, und läßt sie schön hochgelb werden. Nun macht man eine Farce von einem Pfunde schieren Kalb- und einem Pfunde Schweinefleisch. Verfertigt dann von einem Viertelpfunde Butter, worin 2 fein geschnittene Chalotten geschwitzt sind, und 6 ganzen Eiern ein dünnes Rührei, und giebt noch für 6 Pfennige in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel dazu, wie auch das gehackte Fleisch, etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer und eine Prise Muskatenblüthe. Dieses rührt man gut durcheinander und füllt dazu ein knappes Quartier fetter Bouillon, denn die Farce muß so flüssig seyn, wie ein dicker Brei. Dann belegt man den Boden der Form mit feinen magern Schinken-Scheiben, darauf einige kleine Stücke frischer Butter, dann 2 Finger hoch von der Farce und hierauf Morcheln, Trüffeln, Champignons, welche erst in Bouillon halb gar gekocht seyn müssen. Nun giebt man die Hühner, nebst der darauf befindlichen Sauce, hinein, dann den Rest der Farce und macht solche mit einem Löffel egal. Alsdann bindet man die Form mit einem Bogen Schreibpapier fest zu und setzt solche in einen heiß gemachten Ofen oder in eine Tortenpfanne, welche oben und unten mit Feuer versehen wird. Man läßt die Pastete unter fortwährendem Kochen in 1½ bis 2 kleinen Stunden gar werden. Soll die Pastete warm gegessen werden, so giebt man eine Trüffeln-Sauce, in XII. № 53. beschrieben dazu. Will man sie aber kalt zu Tische geben, so füllt man sie mit Consommé (Seite 9 № 23.) an. Die Form wird auf eine Schüssel gestellt und mit Blumen verziert.

Man kann diese Pastete auch von Tauben, Krammetsvögeln, Kalbfleisch, Wildfleisch, Gänselebern, Lammlebern und Kalbslebern verfertigen. Die Lebern werden vorher nicht in Butter gebraten. Wenn die

Kalbsleber nicht recht weiß ist, so legt man sie einige Stunden in Milch und läßt sie ausziehen, alsdann durchzieht man sie mit Speck, der in schwarzem und Nelkenpfeffer umgewendet ist. Die Leber muß aber von einem frisch geschlachteten Kalbe seyn, auch darf sie nicht länger als eine Stunde kochen. Warm wird zu dieser Leber-Pastete keine Sauce gegeben, kalt servirt, aber mit Consommé gefüllt.

№ 33. Mucktorte.

Je nachdem man diese Torte groß oder klein haben will, nimmt man 2 oder 1 Kalbskopf, putzt ihn gehörig rein, bringt ihn mit kaltem Wasser und einer Hand voll Salz zu Feuer, schäumt ihn gut ab, giebt dann 1 Lorbeerblatt, 2 große Zwiebeln, einige Nelken- und schwarze Pfefferkörner dazu, und läßt ihn eine Stunde kochen. Alsdann legt man ihn auf einen Durchschlag, daß er ablaufe. Sobald dieses geschehen, schneidet man alles Fleisch herunter und in längliche Streifen. Von der Zunge zieht man die Haut ab und schneidet sie in runde Scheiben. Das geschnittene Fleisch legt man in eine Casserolle, giebt 6 Weingläser voll Madeira und ein Quartier guter Jûs (Seite 8 № 21.) darauf, und fügt noch etwas gestoßenen Pfeffer hinzu. Man läßt es nun noch 1½ Stunde bei gelindem Feuer kochen. Findet man das Fleisch nach Verlauf dieser Zeit mürbe genug, so nimmt man es mit einer Schaumkelle heraus und stellt es warm. Dann blanchirt man ein halbes Pfund Kalbspriesen (Schwesers) und 2 Ochsengaumen, schneidet beides in längliche Stücke, giebt es in die Jûs, woraus man das Fleisch genommen hat, nebst 6 Stück gut gewaschener, geschälter und in dünne Scheiben geschnittener Trüffeln, abgebrüheter und in Streifen geschnittener Champignons und Morcheln, 2 guten Messerspitzen voll Cayenne-Pfeffer, einem Weinglas voll Cognac und den Saft einer Zitrone. Alles läßt man zusammen gar werden. Nun verfertiget man nach Seite 12 № 31. eine Kalbfleisch-

Farce, worunter man 6 Stück gut gewaschene und geschälte Trüffeln mit hackt, formt runde Klümpe davon, und backt sie in hellbrauner Butter gar, woraus man sie mit einer Gabel nimmt, damit keine Butter daran bleibe. Dann werden nach Seite 205 № 91. kleine Eierklümpe gemacht, und setzt man beide Sorten Klümpe zu den Kalbspriesen und Trüffeln, die jedoch schon weich seyn müssen, auf's Feuer, giebt auch das zurückgesetzte Fleisch noch dazu, und während dies alles zusammen durchkocht, läßt man das Kalbsgehirn in Jûs und Zitronensaft gar und kurz einkochen. Nun hat man schon den Teig zu der Torte auf folgende Art bereitet und gebacken: Man macht, wie Seite 298 № 2. beschrieben ist, einen Blätterteig, theilt ihn in 2 Theile, wovon jedoch zu dem einen etwas mehr genommen wird. Den kleineren Theil rollt man wie einen Messerrücken dick zum Boden aus, legt die Schüssel, worauf die Torte gebacken werden soll, auf den Teig, und schneidet ihn mit einem Backrade rund herum ab. Diesen Boden legt man auf die Schüssel, füllt den innern Raum der Torte entweder mit dem Rindfleische, wovon die Jûs gekocht, oder man rollt auch 2 bis 3 Bogen Schreibpapier in einen dicken Klumpen zusammen, wickelt eine Serviette darum, und legt sie in die Mitte auf den Boden der Torte, um damit den innern Raum derselben, so hoch man ihn haben will, zu formen. Nun rollt man die größere Hälfte zum Deckel ebenfalls einen Messerrücken dick und so groß aus, daß der 3 Finger breite Rand um die Torte mit daraus geschnitten werden kann. Dann bestreicht man den überstehenden Boden mit Eigelb, schneidet den Deckel eben so groß aus, als der Boden ist, deckt ihn darüber und drückt ihn an den überstehenden Boden etwas fest. Nun bestreicht man die ganze Torte mit geschlagenem Ei, mit etwas Wasser vermischt, legt den 3 Finger breiten Rand herum, bestreicht ihn ebenfalls, aber behutsam, daß nichts an den äußern Rand kommt, denn sonst geht der Teig nicht auf, und bäckt diese blinde Torte in einer halben Stunde gar. Dann

schneidet man den Deckel rund heraus, und nimmt das hineingelegte Fleisch, oder Papier sorgfältig heraus, damit der Teig nicht zerbreche. Nun füllt man die Torte mit dem vorbeschriebenen Ragout, worunter die Sauce kurz und dick, so daß sie an dem Fleische hängt, eingekocht ist, an, legt das in Jüs und Zitronensaft eingekochte Kalbsgehirn oben auf, deckt den Deckel darauf und giebt sie zur Tafel. Auf eben diese Art wird jeder Pasteten-Teig gebacken, den man nachher füllen will. Man nennt sie auch Blind-Pastete. Die oben beschriebenen Zuthaten sind auf einen Kalbskopf berechnet.

№ 34. Torte mit feinem Ragout.

Man verfertige von Blätterteig eine sogenannte blinde Pastete. Siehe Mucktorte № 33. Wenn solche gar ist, schneidet man den Deckel los, nimmt das darin befindliche Fleisch oder die Serviette heraus und füllt sie mit dem in X. № 2 beschriebenen feinen Ragout. Auf diese Art kann man alle feine Ragouts in blinde Pasteten füllen. Z. B. von Tauben, Enten, Lerchen, Hasen, Wildfleisch, nur müssen diese Ragouts sehr kräftig zubereitet werden.

Kleine Handpasteten.

№ 1. Kleine Handpasteten mit Krebs-Ragout.

Man verfertige nach Seite 298 № 2. einen guten Blätterteig, rollt ihn einen Messerrücken dick aus, sticht alsdann mit einem Ausstecher, der die Größe eines Weinglases hat, zwei runde Boden aus. Nun hat man einen andern Ausstecher, der einen Finger

breit kleiner ist, und damit sticht man aus einem der Boden den Teig aus der Mitte aus, so daß dieser die Form eines breiten Ringes erhält. Den andern ganzen Boden bestreicht man so weit am Rande, als der Ring ihn bedeckt, mit geschlagenem Ei, legt diesen letzteren darauf, und backt diese kleinen Pasteten in der Tortenpfanne bei schnellem Feuer gar. Man füllt in jede derselben etwas von dem in X. № 19. beschriebenen Krebs-Ragout und giebt sie zu Tische.

№. 2. Kleine Handpasteten mit Granaten und Bechamelle.

Man reiniget einen Suppenteller voll gekochter Granaten von den Schalen, giebt sie in eine gute heißgemachte Bechamelle (Seite 11 № 26. beschrieben), füllt die kleinen, nach № 1. fertig gemachten Pasteten damit an und giebt sie heiß zur Tafel.

№ 3. Kleine Handpasteten von gebratenem Geflügel.

Man kann zu dieser Farce sowohl das Brustfleisch vom zahmen, wie auch wilden Geflügel benutzen. Man rührt zu einem halben Pfunde mit 6 Sardellen und 2 Löffel voll Kappern fein gehacktem Brustfleische, ein Viertelpfund Butter und 6 Eidotter, eine in Bouillon eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, etwas Muscatenblüthe, einige Löffel voll guter Jüs und das von 4 Eiern zu Schnee geschlagene Eiweiß. Dieses reibt man recht gut durch, füllt es in die ungebackenen № 1. beschriebenen kleinen Pasteten, giebt oben etwas geschmolzene Butter auf die Farce, läßt sie in einer halben Stunde bei starkem Feuer, jedoch oben mehr als unten, gar werden und giebt sie warm zur Tafel.

№ 4. Kleine Handpasteten mit Kalbfleisch-Farce.

Nach Seite 12 № 31. verfertigt man eine Kalbfleisch-Farce, worunter man noch einige Löffel voll guter Jus, etwas Zitronensaft, etwas Kappern und eine kleine Handvoll frischer, mit Salzwasser gereinigter Champignons mit hackt. Nun verfertiget man nach №. 1. kleine Handpasteten, die man aber nicht vorher backt, und füllt von der Farce in den rohen Teig, macht die Farce oben egal, giebt etwas geschmolzene Butter darauf, und backt sie in einer halben Stunde bei schnellem Feuer gar. Doch muß oben mehr Feuer seyn als unten. Wenn sie erkaltet sind, so giebt man auf jede der Pasteten ein wenig Consommé.

№ 5. Kleine Handpasteten mit Kalbfleisch-Farce auf andere Art.

Man schneidet ein halbes Pfund Kalbfleisch in kleine Stücke, schwitzet es mit Butter und einer fein geschnittenen Chalotte einige Minuten, giebt dann etwas gute Bouillon darauf und läßt es darin gar kochen. Alsdann nimmt man es heraus und hackt es ganz fein. Nun reibt man die Schale einer Zitrone ab und giebt sie, nebst dem Safte derselben und etwas Muskatenblüthe, in die Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, thut auch das gehackte Fleisch dazu und läßt alles gut und kurz zu einem dicken Brei einkochen. Man kann diese Farce in den roh verfertigten Teig № 1. füllen und sie dann in einer kleinen halben Stunde gar backen. Vorher bestreicht man aber die Farce mit etwas geschmolzener Butter. Man kann die kleinen Pasteten auch erst backen und dann die gar gemachte Farce hineinfüllen.

№ 6. Kleine Handpasteten mit Leber gefüllt.

Man schneidet 2 Gänselebern in kleine Stücke und schwitzet dann eine fein geschnittene Chalotte mit der Leber in einem guten Stück Butter. Nun giebt man Jüs (Seite 8 № 21.) und etwas Zitronensaft dazu, läßt die Lebern darin gar werden und rührt dieses mit einigen Eidottern ab. Man muß aber dahin sehen, daß die Lebern nicht zu trocken werden. Damit füllt man die gebackenen, № 1. beschriebenen kleinen Pasteten und giebt sie warm zur Tafel.

№ 7. Kleine Handpasteten mit feinem Ragout.

Man verfertiget ein feines Ragout wie in X. № 2. angezeigt ist, schneidet alles in kleine feine Würfeln, füllt es in die zuvor nach №. 1. bereiteten Handpasteten und giebt sie warm zur Tafel.

№ 8. Kleine Handpasteten mit Kalbspriesen.

Man schneidet ein halbes Pfund Kalbspriesen (Schwesers) die blanchirt und in Bouillon gar gekocht sind, in feine Würfeln, giebt sie in eine zuvor bereitete und heiß gemachte Bechamelle, die aber nicht kochen darf, sonst verdirbt sie (siehe Seite 11 № 26.) füllt die Priesen in die nach № 1 schon bereiteten kleinen Pästeten und giebt sie warm zur Tafel.

№ 9. Eierpastetchen.

Wenn man nach № 1. kleine Handpastetchen angefertigt hat, füllt man sie mit der Seite 205 №. 90. beschriebenen Eierfülle und backt sie gar.

№ 10. Kleine Handpasteten mit Austern.

Man verfertige die № 1. beschriebenen kleinen Handpasteten und wenn sie gar gebacken sind, so drückt man in der Mitte den Boden etwas nieder, füllt von dem in X. № 1. beschriebenen Austern-Ragout etwas darauf und giebt sie warm zur Tafel.

№ 11. Kleine Handpasteten von Karpfen-Milch, Hechts-Lebern und Austern.

Man schwitzet eine fein geschnittene Chalotte in Butter, schneidet die Lebern und die Milch in kleine Würfeln, giebt sie zu der Butter, wie auch einige Löffel voll starker Bouillon und läßt sie in einigen Minuten gar werden. Dann drückt man etwas Zitronensaft daran, giebt auch eine Prise Muscatenblüthe hinzu und rührt sie mit einigen Eidottern ab. Alsdann thut man die von den Bärten gereinigten und mit Zitronensaft steif gemachten, einigemale durchgeschnittenen Austern hinzu, füllt dann alles in die gar gemachten, № 1. beschriebenen kleinen Pasteten, und giebt sie warm zur Tafel.

№ 12. Handpasteten mit Mandelnfülle.

Zu einem halben Pfunde gestoßener süßer Mandeln giebt man 6 Löffel voll süßen Rahm, etwas gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker und 4 ganze Eier. Dieses rührt man zusammen durch und giebt zuletzt ein Viertelpfund geschmolzenen und durchgegossenen Rindermarks, welches abgekühlt seyn muß, hinzu. Man füllt mit dieser Masse kleine Handpasteten und backt sie in einer halben Stunde gar.

X.

Von Ragouts, Fricassees, Frittüres und Fricandellen.

№ 1. Ragout von Austern.

Man schwitzt einen halben Löffel voll Mehl in frischer Butter, giebt solches in eine Casserolle, fügt kräftige Bouillon und Zitronensaft dazu, wie auch eine Prise Muscatenblüthe. Man läßt dieses zusammen aufkochen und rührt es mit einigen Eidottern ab. Dann giebt man einen guten Theil von den Bärten gereinigter und mit Zitronensaft steif gemachter Austern, wovon man das Wasser durch ein Sieb gegeben, dazu, und richtet das Ragout sogleich an.

№. 2. Feines Ragout.

Da man nachbenannte Sachen oft nicht zusammen erhalten kann, so steht es in eines jeden Belieben, auch etwas davon wegzulassen. Man nehme ein halbes Pfund Kalbspriesen (Schwesers), einen Ochsengaumen, 10 bis 12 Hahnenkämme und zwei Lämmerzungen. Diese 4 Theile werden, nachdem sie blanchirt und rein geputzt sind, in Bouillon gar gekocht. Dann wäscht man 2 Hand voll kleiner noch nicht aufgebrochener Champignons mit Salzwasser rein, wäscht und schält auch 4 Stück Trüffeln, schneidet sie in Scheiben, schwitzt sie in 4 Loth Butter und einer fein gehackten Chalotte mit den Champignons gar, giebt dann sehr starke Bouillon darauf und wenn es kocht, so fügt man noch hinzu die Milch, Lebern und Gaumen von Karpfen, dann die 4 oben beschriebenen Sachen, welche man in kleine Stücke schneidet, auch noch einige Löffel voll Kappern, von 30 Stück Kreb=

sen, wovon man eine Krebsbutter (Seite 6 № 18.) gemacht hat, die Schwänze, eine Prise Muscatenblüthe und 2 Glas Rheinwein. Alles läßt man gut durchkochen und rührt es mit 4 Loth Krebsbutter und einigen Eidottern ab. Nun rührt man 4 Loth Krebsbutter, wofür man weniger von der vorgeschriebenen hineinthut, zu der Seite 12 №. 31. beschriebenen Kalbfleisch-Farce, macht kleine Klümpe davon, kocht sie in Bouillon gar, giebt sie nebst 50 Stück von den Bärten gereinigter und mit Zitronensaft steif gemachter Austern zu dem Ragout und richtet es an.

№ 3. Ragout von jungen Tauben.

Die Tauben werden, nachdem sie gehörig gereinigt sind, in 4 Theile geschnitten. Dann setzt man ein Stück Butter in einer Casserolle auf's Feuer und wenn sie braun ist, so legt man die Tauben hinein und läßt sie halb gar darin braten. Nun giebt man gute Jus (Seite 8 № 21.), auch 6 Stück rein abgewaschener, geschälter und in Scheiben geschnittener Trüffeln, eine kleine Hand voll gut gewaschener und in Streifen geschnittener Champignons, 2 Glas Rothwein und eine halbe Tasse voll Kappern hinzu und läßt alles weich kochen. Alsdann setzt man die nach Seite 53 № 4. verfertigten Fleischklümpe zu dem Ragout und läßt sie darin gar kochen, giebt dann noch einen Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls, nebst einem halben Pfunde in Butter und Bouillon gar gekochten Kastanien dazu, versucht nun wegen Salzes und Säure, fehlt letztere, so drückt man den Saft einer halben oder ganzen Zitrone hinzu.

№. 4. Ragout von Kapaunen.

Dieses Ragout wird eben so zugerichtet, wie das № 3. beschriebene von jungen Tauben.

№ 5. Ragout von Kapaunen auf andere Art.

Die Kapaunen werden, nachdem sie gereiniget sind, in 4 Theile geschnitten und in einer guten Braise, Seite 12 № 29., gar gemacht. Dann verfertiget man ein feines Ragout nach № 2., nimmt die Kapaunen aus der Braise, legt sie in das feine Ragout und richtet sie an.

№ 6. Ragout von Hühnern.

Hiebei richtet man sich ganz nach dem № 3. beschriebenen Tauben-Ragout.

№ 7. Weißes Ragout von Puterbraten.

Man macht einen guten Blanc, wie Seite 11 № 28. angezeigt ist, giebt solchen durch ein Sieb und fügt dazu einige Löffel voll Kappern, etwas Zitronensaft, 6 Stück gewässerter und ausgegräteter Sardellen, die man im Mörser mit etwas Butter stößt und die man, wenn die Sauce kocht, hinzurührt. Von dem übrig gebliebenen Puterbraten hat man Scheiben geschnitten, welche man in die kochende Sauce legt und damit umschwenkt. Man läßt sie aber ja nicht kochen, denn sonst wird der Braten zähe. Hat man Austern vorräthig, so nimmt man diese statt der Sardellen, reiniget solche von den Bärten und giebt sie mit dem Braten in die kochende Sauce.

№ 8. Ragout von Enten.

Hiezu kann man die Ueberreste von gebratenen Enten anwenden. Man schneidet alles noch daran befindliche Fleisch davon und stößt die Knochen im Mörser klein. Dann füllt man Jûs oder gute Bouil-

lon, so viel zur Sauce nöthig, darauf, läßt es eine Viertelstunde kochen, giebt es dann durch ein Sieb und läßt es sich setzen. Nun thut man ein Stück Butter in eine Casserolle, schwitzt sie hellbraun, legt die Enten und eine fein geschnittene Chalotte hinein, streuet eine kleine Prise Mehl darüber und läßt sie so lange schwitzen, bis die Chalotte gar ist. Dann giebt man die sich gehörig gesetzte Bouillon, so wie auch einige Löffel voll Kappern und etwas Zitronensaft dazu, läßt das Ragout recht heiß werden und richtet es an.

№ 9. Ragout von Lerchen.

Nachdem die Lerchen ausgenommen und dressirt sind, bindet man auf jede Lerche eine dünne Speckscheibe mit einem Faden fest. Dann giebt man Butter in eine Casserolle, läßt sie hellbraun werden, legt die Lerchen hinein, giebt gute Jus (Seite 8 № 21.) auch einige Chalotten, 3 bis 4 Gewürz-Nelken und etwas Zitronensaft dazu und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Nun fügt man noch hinzu ein Viertelpfund blanchirte und in Stücken geschnittene Kälberpriesen (Schweser), einen rein geputzten, gar gekochten und in Streifen geschnittenen Ochsengaumen, ein halbes Pfund Saucissen, eine halbe Tasse voll eingemachter Champignons oder Kappern und läßt alles zusammen in einer Viertelstunde völlig gar werden. Zuletzt giebt man einen kleinen Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls hinzu, versucht noch Salz und Säure, und richtet das Ragout an.

№. 10. Ragout von Schnepfen.

Nachdem der untere Schnabel der Schnepfen abgeschnitten, die Augen ausgestochen und sie gehörig mit warmem Wasser und Mehl abgewaschen sind, trocknet man sie ab und spickt sie. Dann legt man sie in die, beim Hasen-Ragout № 18. beschriebene Hasen-Marinade, und läßt sie einen Tag und eine

Nacht darin liegen. Alsdann legt man sie in eine Casserolle, giebt so viele Jûs (Seite 8 № 21.) darauf, daß sie ganz damit bedeckt sind, drückt auch den Saft einer halben Zitrone dazu und läßt die Schnepfen halb gar werden. Dann wäscht und schälet man 6 Stück großer Trüffeln, schneidet sie in Scheiben, nebst einer kleinen Hand voll gut ausgewässerter und blanchirter Morcheln und eine halbe Tasse voll eingemachter Champignons. Diese 3 Theile giebt man zu den Schnepfen, und läßt alles zusammen gar werden. Nun verfertigt man nach Seite 53 № 4. Leberklümpe, läßt solche darin gar werden, und giebt dann 1 Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls dazu. Wenn das Ragout gut durchgekocht hat, so richtet man es an.

№ 11. Ragout von Feldhühnern.

Dieses wird ganz auf dieselbe Art zubereitet, wie das von Schnepfen № 10. Die Feldhühner werden aber ausgenommen.

№ 12. Nierenscheiben mit Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten.

Die Niere sammt dem Fette von einem Kalbsbraten wird mit einigen Stücken übriggebliebenen Bratens recht fein gehackt, und dann dazu gegeben 2 ganze Eier, 2 Eigelb, eine gute Hand voll geriebenen Weißbrods, Muscatenblüthe, 2 Chalotten, fein gehackte Petersilie und Salz, setzt es auf eine warme Stelle und reibt es gut durch. Nun wird die Farce fingerdick auf Weißbrod-Scheiben gestrichen und in einer Pfanne auf beiden Seiten in Butter gelblich gebacken. Von dem übriggebliebenen Braten schneidet man in Scheiben alles Fleisch herunter, hackt die Knochen in Stücken, giebt Bouillon, oder in Ermangelung deren, so viel Wasser darauf, als zur

Sauce hinreichend ist, fügt auch eine Zwiebel und etwas Nelkenpfeffer hinzu, und läßt es eine halbe Stunde kochen. Dann giebt man es durch ein Sieb. Nun thut man Butter in eine Pfanne, läßt sie braun werden, giebt dann einen kleinen Löffel voll Mehl dazu, welches mit der Butter schön braun geschwitzt wird. Dieses giebt man zu der durchgegebenen Bouillon, und wenn es zusammen aufkocht, so fügt man den Braten nebst 3 Löffel voll Kappern hinzu, versucht nun ob es säuerlich genug ist, wo nicht, so tröpfelt man noch etwas Zitronensaft dazu und läßt den Braten in dieser Sauce recht heiß werden. Dann wird das Ragout auf eine Schüssel gegeben, und die Nierenscheiben um den Rand der Schüssel gelegt. Auch kann man statt der Kappern 6 Stück fein gehackter Sardellen und etwas Zitronensaft nehmen, Dann muß man sich aber mit dem Salzen vorsehen.

№ 13. Ragout von Hammelbraten mit Gurken.

Nachdem man von gar gemachtem Hammelbraten beliebige Scheiben geschnitten hat, röstet man einen Löffel voll Mehl in Butter hellbraun. Dann giebt man hinzu eine fein gehackte Chalotte, thut das geröstete Mehl, nebst etwas guter Bouillon, (hat man noch Jus von dem Hammelbraten vorräthig, so nimmt man diese mit), in eine Casserolle. Dann werden frische Gurken geschält, das Kernhaus herausgenommen und in Wasser halb gar gekocht. Wenn man diese auf einem Siebe hat ablaufen lassen, so giebt man sie mit gestoßenem schwarzen Pfeffer und geriebener Muscatennuß zu der Sauce und läßt sie völlig gar kochen. Nun gießt man Dragon-Essig nach Geschmack, und wenn man den nicht hat, andern Essig dazu, legt den Braten hinein, und läßt ihn mit durchkochen. Hat man keine frische Gurken mehr, so kann man auch Azia- oder Essiggurken, welche man in kleine Stücke schneidet, daran geben und sie einmal mit durchkochen lassen.

№ 14. Ragout von Hammelbraten mit Champignons.

Dieses wird auf dieselbe Art, wie № 13, gemacht, nur daß man statt der Gurken Champignons nimmt, dieselben klein schneidet, und in Wasser halb gar kocht, dann zur Sauce giebt, in derselben völlig gar kochen läßt, und eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten eine halbe Tasse voll Kappern dazu giebt. Hat man Soya vorräthig, so kann man 2 bis 3 Löffel voll hinzugeben und die Champignons weglassen.

№. 15. Ragout von Schweinezungen.

Man reibt einige Schweinezungen, Mäuler und Ohren mit Salz und etwas Salpeter ein. Man läßt sie 8 bis 10 Tage darin liegen, legt sie dann eine Nacht ins Wasser und kocht sie darnach in Wasser gar; zieht nun die Haut von den Zungen und schneidet sie in runde Scheiben. Die Schnautzen und Ohren putzt man ebenfalls recht rein und schneidet sie in Streifen. Nun setzt man einen Topf auf's Feuer, giebt ein Viertelpfund Butter hinein, und wenn sie geschmolzen ist, schneidet man 6 Stück Chalotten dazu, bratet sie hellbraun und läßt sie mit einem schwachen halben Löffel voll Mehl noch einigemale durchschwitzen. Alsdann giebt man ein Viertel-Quartier guter Jûs (Seite 8 № 21.) 2 Glas Franzwein und den Saft von einer Zitrone dazu, läßt solches eine Viertelstunde kochen und reibt es durch einen feinen Durchschlag wieder in eine Casserolle. Dann giebt man das entzwei geschnittene Fleisch, nebst einigen Löffel voll Kappern und einem Löffel voll Senf zu der Sauce, läßt das Ragout einigemale durchkochen, und richtet es an.

№. 16. Ragout von Wildpret.

Man schneide zu diesem Ragout Scheiben wie eine Hand groß aus einer Reh-, Hirsch- oder wilden

Schweins-Keulen, klopfe sie recht tüchtig und spicke sie auf einer Seite. Alsdann legt man sie in die № 18. beim Hasen-Ragout beschriebene Hasen-Marinade, läßt sie 2 Tage darin liegen, setzt sie dann mit der Marinade, worin sie gelegen, und gutem Jüs (Seite 8 № 21.) zu Feuer, worin das Fleisch gar kochen muß. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, giebt die Sauce durch ein Sieb und setzt sie dann wieder mit dem Fleische auf's Feuer. Dann kömmt noch dazu eine Handvoll fein geschnittener und gut abgewaschener Champignons, 4 bis 6 geschälte und in Scheiben geschnittene Trüffeln, 1 ℔ kleine Saucissen, 2 Glas Rothwein und etwas Citronensaft, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten einen Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls.

№ 17. Ragout von Wildpret auf andere Art.

Man kann hiezu jeden übriggebliebenen Braten von Wildpret benutzen. Diesen schneidet man in feine Scheiben. Dann macht man eine Coulis, wie Seite 11 № 27. angezeigt ist, giebt sie durch ein Sieb, fügt noch einige Löffel voll Kappern, kleine Leberklümpe, Seite 53 № 4. beschrieben, und einen Löffel voll Soya dazu. Die Klümpe läßt man darin gar werden, dann giebt man den geschnittenen Braten dazu, schwenket das Ragout gut um, drückt etwas Zitronensaft noch daran und richtet es an.

№ 18. Hasen-Ragout.

Nachdem man einen Hasen gut gewaschen und abgehäutet hat, hauet man ihn in Stücke, spickt ihn ganz fein und läßt ihn nun eine Nacht in nachstehend beschriebener Marinade stehen. Man legt das gespickte Hasenfleisch in eine Schale, gießt so viel

gewöhnlichen Weinessig darauf, daß er so eben damit bedeckt ist, fügt dazu 4 Chalotten, die man in's Kreuz eingeschnitten hat, Nelken- und schwarzen Pfeffer und 2 Lorbeerblätter. Den andern Tag setzt man eine Casserolle auf's Feuer, giebt ein gutes Stück Butter hinein, läßt sie hellbraun werden, legt den Hasen, den man aus der Marinade genommen hat, dazu, wie auch 2 fein geschnittene Chalotten, und muß dieses einigemale durchschwitzen. Dann füllt man so viele braune Bouillon, wie Seite 14 № 3. angezeigt ist, so daß das Fleisch ganz damit bedeckt ist, dazu, wie auch den Saft einer Zitrone, einige Gewürz-Nelken und schwarzen Pfeffer, und läßt es darin gar werden. Sobald das Hasenfleisch gar ist, nimmt man dasselbe aus der Brühe und giebt die Sauce durch ein Sieb, setzt sie wieder auf's Feuer, und wenn sie kocht, so legt man die nach Seite 53 № 4. verfertigten Rindfleisch-Klümpe hinein und läßt sie gar werden. Zuletzt fügt man noch ein halbes Pfund mit kochendem Wasser abgebrüheter und abgezogener Kastanien, die mit Butter und Bouillon gar gekocht sind, auch einen Löffel voll in Butter braun gemachten Mehls und einige Zitronenscheiben dazu. Dann richtet man das Ragout an und giebt die Sauce dabei.

№ 19. Krebs-Ragout.

Von 60 Krebsen bricht man die Schalen ab, und verfertigt davon nach Seite 6 № 18. ein halbes Pfund Krebsbutter. Die Schwänze legt man zurück, macht von der Hälfte derselben wie auch der Hälfte der Butter kleine Klümpe, wie Seite 56 № 10. angezeigt ist. Dann kocht man ein halbes Pfund Kalbspriesen (Schwesers) in Bouillon gar, pflückt sie in kleine Stücke, nimmt nun die andere Hälfte der Krebsbutter, schwitzt darin eine fein gehackte Chalotte und einen halben Löffel voll Mehl, giebt gute Jüs (Seite 8 № 21.) darauf, legt die Kalbspriesen und

Krebsschwänze dazu, und wenn es wieder kocht, so giebt man die kleinen Klöße hinzu und läßt sie darin gar werden. Zuletzt fügt man noch Zitronenscheiben und eine Prise Muscatenblüthe dazu.

№ 20. Krebs-Ragout zum Füllen.

Man schwitzet einen Löffel voll Mehl und eine fein geschnittene Chalotte in Krebsbutter (Seite 6 № 18.) füllt dann gute Bouillon darauf, wäscht 5 bis 8 Stück Trüffeln, hackt solche ganz fein und giebt sie zu der Bouillon. Dieses läßt man eine Viertel-Stunde kochen, zieht dann von einem halben Pfunde in Bouillon gar gekochter Kalbspriesen (Schweser's) die Haut ab, nimmt die Röhren heraus, schneidet sie in feine Würfeln, giebt sie zu der Bouillon, wie auch 30 Stück Krebsschwänze, die man ebenfalls in kleine Würfeln schneidet, wie auch eine Prise Muscatenblüthe und etwas Zitronensaft. Man läßt alles zusammen gut durchkochen, und rührt es mit einigen Eidottern ab. Dann reiniget man 30 Stück Austern von den Bärten, schneidet sie in ganz kleine Stücke und giebt sie zu dem beinahe erkalteten Ragout.

№ 21. Kalbfleisch-Fricassee mit Sardellen.

Man nimmt hiezu 3 — 4 ℔ gutes Kalbfleisch von der Brust, schneidet solches in kleine Stücke, blanchirt es und schwitzt selbiges in einem Viertelpfunde Butter, dann streuet man etwas Mehl darauf und läßt es nochmals damit durchschwitzen, doch darf es nicht braun werden. Nun füllt man Bouillon oder das Wasser, worin das Fleisch blanchirt ist, darauf, selbiges muß aber vorher durch ein Sieb gegeben werden. Dann giebt man eine große in Stücken geschnittene Zwiebel hinzu und läßt es hiemit bei gelindem Feuer weich kochen. Man darf aber kein Salz

hinzu geben, weil die Sardellen es schon hinlänglich salzig machen. Nun grätet man 6 Loth Sardellen aus, wäscht sie einigemale mit kaltem Wasser ab, hackt sie recht fein und läßt sie eine kleine Viertelstunde mit dem Fleische kochen. Dann giebt man die Brühe durch ein Sieb, bringt darnach dieselbe wieder in's Kochen und rührt sie mit 3—4 Eigelb ab, thut noch etwas gestoßene Muscatenblüthe und Zitronensaft hinzu und richtet sie über das Fleisch an. Man kann auch statt der Sardellen Champignons, die man in Streifen geschnitten, ausgewässert und in Wasser halb gar gekocht hat, in einer guten halben Stunde mit dem Fricassee gar kochen lassen, auch kleine Klümpe von der, Seite 12 № 31. beschriebenen Farce daran geben. Will man dieses thun, so nimmt man das Fleisch, wenn es gar ist, heraus, legt es auf eine Schüssel und deckt es zu, giebt in die Sauce die Klümpe und läßt sie in einer Viertelstunde darin gar kochen. Dann rührt man die Sauce mit einigen Eidottern, worin sich etwas Muscatenblüthe befindet, ab, legt das Fleisch dazu und drückt etwas Zitronensaft daran.

№ 22. Braunes Kalbfleisch-Fricassee.

Am besten ist hiezu die Spitzbrust von einem fetten Kalbe. Man schneidet sie in kleine Stücke, giebt dann in eine Casserolle ein gutes Stück Butter, und wenn solche recht heiß ist, legt man das Fleisch wie auch 2 Chalotten hinein, streuet etwas Mehl darüber und läßt es hellbraun werden. Nun gießt man Bouillon oder, in Ermangelung deren, Wasser darauf. Wenn es anderthalb Stunden gekocht hat, so giebt man einigemale ausgewässerte und klein geschnittene Champignons dazu und läßt sie in einer halben Stunde mit dem Fleische gar werden. Zuletzt kommen noch 2 Löffel voll Cappern und einige Zitronenscheiben dazu, womit es noch einmal aufkochen muß.

№ 23. Fricassee von Kalbspriesen (Schweser).

Nachdem die Priesen abgewaschen sind, werden sie in kochendem Wasser steif gemacht, die Haut abgezogen, die Sehnen herausgelöset und in Scheiben geschnitten. Dann schwitzet man etwas Mehl mit einer fein geschnittenen Chalotte in Butter, giebt gute Bouillon dazu, legt die klein geschnittenen Priesen nebst einer Hand voll in Streifen geschnittener und gut ausgewässerter Champignons dazu, und läßt dieses darin gar kochen. Dann macht man die Seite 54 № 6. angezeigten Klümpe von Hühnerbrüsten, giebt sie zu dem Fricassee und läßt sie 5 bis 6 Minuten darin kochen. Zuletzt giebt man noch Kappern dazu und rührt es mit Eidottern, die man mit einem Glase Weißwein klein gerührt hat, dazu.

№ 24. Lamm-Fricassee mit Sauerampfer.

Hiezu nimmt man die Brust vom Lamme. Dieselbe wird wie zum Kalbfleisch-Fricassee in Stücke geschnitten und blanchirt. Nun giebt man ein Stück Butter in eine Casserolle, und wenn sie geschmolzen, legt man das Fleisch nebst 2 bis 3 Chalotten dazu, läßt es einige Minuten schwitzen, streuet dann eine gute Prise Mehl darüber, und läßt es nochmals damit durchschwitzen. Alsdann gießt man so viel Bouillon darauf, daß das Fleisch darin gar werden kann. Nun verlieset und wäscht man einige Hand voll Sauerampfer, ist es im Frühjahr, daß derselbe noch ganz jung ist, so giebt man ihn unblanchirt zu dem Fleische, ist es aber späterhin, so hat er zu viele Säure und muß er erst blanchirt und dann zu dem Fleische gegeben werden. Ist der Sauerampfer nun mit dem Fleische gar gekocht, so giebt man etwas Muscatenblüthe dazu und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab. Auch versucht man sie wegen der Säure

und des Salzes; ist sie nicht sauer genug, so drückt man noch etwas Zitronensaft dazu, richtet das Fricassee nun an und legt die, Seite 55 № 8. beschriebenen Schwemmklümpe herum. Kann man aber keinen Sauerampfer haben, so bedient man sich der Kappern statt dessen.

№ 25. Lamm-Fricassee mit Morcheln und Champignons.

Dieses Fricassee wird eben so zubereitet wie das vorhergehende, nur nimmt man statt des Sauerampfers wohl gereinigte und in Wasser halb gar gekochte Champignons und Morcheln dazu, die dann mit dem Fleische völlig gar werden müssen. Auch drückt man Zitronensaft dazu, und giebt kleine Klümpe von Kalbfleisch-Farce (Seite 12 № 31.) daran, die in der Sauce gar kochen müssen.

№ 26. Hammel-Fricassee.

Hiezu nimmt man eine nicht zu fette Hammelbrust, hauet solche in Stücke, wie zum Kalbfleisch-Fricassee, und blanchirt das Fleisch. Alsdann setzt man Butter auf's Feuer und schwitzt darin einige fein gehackte Chalotten, oder, wer den Geschmack liebt, einen kleinen Knollen Knoblauch, giebt einen Löffel voll Mehl dazu und läßt es einen Augenblick schwitzen. Nun gießt man das Wasser, worin das Fleisch blanchirt ist, zu dem geschwitzten Mehle, und wenn es kocht, so legt man das Fleisch hinein und läßt es in 2 bis 2½ Stunde gar kochen. Man füllt aber während des Kochens das Fett herunter. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten fügt man noch hinzu eine halbe Tasse voll Kappern, etwas Zitronenschale und Saft davon, wie auch etwas Muscatenblüthe, versucht nun nach Salz und rührt die Sauce mit einigen Eigelb ab.

№ 27. Fricassee von jungen Hühnern, weiß.

Nachdem man die Hühner gereiniget hat, schneidet man sie in 4 Theile, setzt sie mit Wasser auf's Feuer und schäumt sie gut ab, und nimmt sie dann gleich aus dem Wasser. Nun läßt man ein gutes Stück frischer Butter schmelzen, legt die Hühner hinein, und wenn sie einige Minuten geschwitzet haben, streuet man etwas Mehl darüber, schüttet sie gut um, und läßt sie noch ein wenig schwitzen. Dann füllt man Kalbfleisch-Bouillon, oder in Ermangelung deren, das Wasser, worin die Hühner blanchirt sind, welches sich aber während der Zeit, daß die Hühner geschwitzt sind, gesetzt haben muß. Auch giebt man noch einige Chalotten dazu, und läßt sie bei gelindem Feuer weich kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten kann man frische, rein gemachte und mit Salzwasser abgewaschene, oder auch trockene, gut gewässerte und halb gar gekochte Champignons daran geben und sie in einer halben Stunde mit dem Fricassee völlig gar werden lassen. Sind die Hühner weich genug, so nimmt man sie aus der Sauce, und giebt die von der, Seite 12 № 31. angezeigten Kalbfleisch-Farce, verfertigten Klümpe dazu, läßt sie in der Sauce in einer Viertelstunde gar kochen, fügt noch etwas Zitronensaft und Muscatenblüthe dazu, und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab.

№ 28. Hühner-Fricassee, braun.

Bei diesem Fricassee verfährt man eben so, wie bei dem vorhergehenden angegeben ist. Nur macht man die Hühner in Butter erst mit dem Mehle hellbraun und giebt dann gleich Kalbfleisch-Bouillon und einige Chalotten hinzu; auch wird die Sauce nicht mit Eiern abgerührt.

№ 29. Tauben=Fricasse, weiß.

Dieses wird eben so zubereitet wie das Hühner=Fricassee № 27. und kann man statt der Fleisch=Klümpe die, Seite 55 № 8. beschriebenen Schwemm=Klümpe daran geben.

№ 30. Tauben=Fricassee, braun.

Nachdem die Tauben geputzt und gewaschen sind, schneidet man sie in 4 Theile, schwitzet sie in Butter gelbbraun und streuet während dem, daß sie schwitzen, etwas Mehl hinzu, wovon die Sauce ründlich werden muß. Dann füllt man Kalbfleisch=Bouillon, oder in Ermangelung deren, Wasser hinzu, (jedoch ist Bouillon zu jedem Fricassee vorzuziehen), aber nicht zu viel, damit nicht zu viele Brühe darauf kömmt, auch giebt man einige Chalotten hinzu. Nun verfertiget man kleine Kalbfleisch=Klümpe, legt sie zu den Tauben und wenn sie beinahe gar sind, so thut man noch ausgewässerte und ausgegrätete fein gehackte Sardellen (auf jede Taube rechnet man 4 Stück), wie auch etwas Kappern dazu und läßt dieses zusammen durchkochen.

№ 31. Fricassee von Champignons.

Die kleinen Champignons sind hiezu die besten. Da die Schale bei diesen kleinen sehr zart ist, so wäscht man sie bloß in Salzwasser ab, giebt alsdann einen guten Theil frischer Butter in eine Casserolle, thut die Champignons nebst einer fein geschnittenen Chalotte dazu, und läßt sie auf gelindem Feuer so lange schwitzen, bis die Sauce, die sich gewöhnlich darunter zieht, alle verkocht ist. Dann giebt man gute weiße Bouillon, wie auch etwas Muscatenblüthe darauf. Eine nicht zu kleine Zwiebel wird ebenfalls hinzu gethan, und wenn solche beim Kochen weiß bleibt, so sind die Champignons gut, wird sie aber schwarz, so sind giftige darunter. Hat man sie

nun gut befunden und sind sie gar, so rührt man sie mit einigen Eidottern ab und drückt etwas Zitronensaft dazu. Dieses Fricassee schmeckt eben so, als wenn es von jungen Hühnern zubereitet wäre.

№ 32. Aal-Fricassee.

Nachdem der Aal abgezogen ist, werden die Floßfedern abgeschnitten, auch wird derselbe ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten. Dann wird er in kochendem Wasser, worin einige Chalotten und Salz befindlich, halb gar gekocht. Nun schwitzet man etwas Mehl und eine fein gehackte Chalotte in Butter, füllt etwas Bouillon dazu, und wenn es kocht, so giebt man den Aal wie auch etwas Zitronenschale hinzu und läßt ihn völlig darin gar kochen. Alsdann rührt man einige Eidotter mit etwas Muskatenblüthe und einem Glase Rheinwein klar und giebt solches unter beständigem Rühren zu der kochenden Sauce. Hat man keinen Rheinwein, so nehme man Kappern.

№ 33. Fricassee von Schleien.

Dieses wird auf eben die Art, wie Aal-Fricassee zubereitet.

№ 34. Hecht-Fricassee.

Nachdem der Hecht gehörig gereiniget ist, schneidet man ihn in 3 Finger breite und eben so lange Stücke, sucht so viel möglich die Gräten heraus, und trocknet ihn ab. Dann setzt man eine Casserolle mit einem Stück Butter und 2 fein geschnittenen Chalotten auf's Feuer, und wenn die Butter geschmolzen ist, legt man den Hecht hinein, läßt ihn einige Minuten schwitzen, streuet dann etwas Mehl darüber, schwenket ihn damit um, und läßt ihn noch kurze Zeit schwitzen. Nun gießt man ein wenig Bouillon

darauf, und auch 3 ausgegrätete und gewaschene fein gehackte Sardellen fügt man hinzu. Hiemit muß er noch einige Minuten kochen, dann sieht man nach ob der Hecht gar ist. Die Sauce rührt man mit einigen Eidottern und einer guten Prise Muscatenblüthe ab, drückt auch den Saft einer halben Zitrone dazu. Zuletzt fügt man noch einen guten Theil von den Bärten gereinigter und mit deren Wasser und etwas Zitronensaft steif gemachter Austern, die aber nicht mehr kochen müssen, daran.

№ 35. Frittüres von Kalbs-Gehirn.

Das Gehirn von einem Kalbskopfe muß 2 Stunden im Wasser liegen. Dann reiniget man es von aller daran befindlichen Haut und allen Sehnen, und schneidet es in kleine Stücke. Nun hackt man eine Chalotte, 6 Stück ausgegrätete Sardellen, einen Löffel voll Kappern und etwas Petersilie recht fein, schwitzet das Gehackte mit 4 Loth Butter, giebt das Gehirn dazu und läßt es gut mit durchschwitzen. Dann giebt man einige Löffel voll guter Bouillon dazu, rührt dieses mit 4 bis 5 Eidottern ab, und läßt es auf einer Schüssel erkalten. Nun bäckt man von 4 Eiern, 4 Löffel voll Milch und etwas Salz, 2 dünne Omelets (Seite 200 № 78.) wie einen Messerrücken dick, legt sie auf ein Backbrett und schneidet von diesen Omelets viereckige Stücke und von dem erkalteten Gehirn verhältnißmäßige Stücke, die man gut in den Omelets einschlagen muß. Diese wendet man in Ei und Semmel um, und bäckt sie in 2 Minuten in der in XVII. № 1. beschriebenen Backbutter braun.

№ 36. Frittüres von Kalbspriesen (Schwesers).

Man blanchirt ein halbes Pfund Kalbspriesen, zieht auch die Haut und Röhren davon, und kocht

sie in Bouillon gar. Dann schneidet man sie in feine Würfeln, und verfährt ferner ganz so, wie in № 35. angegeben ist.

№ 37. Frittüres von Kalbspriesen (Schwesers) und Ochsengaumen.

Man blanchirt ein halbes Pfund Kalbspriesen und 2 Ochsengaumen, zieht die Haut und macht das Zähe davon ab, und schneidet erstere beide Theile in kleine Würfeln. Dann schwitzet man eine fein gehackte Chalotte in Butter, füllt gute Jûs darauf und fügt noch hinzu 3 fein gehackte Trüffeln, einen Löffel voll Soya und die in Würfeln geschnittenen Priesen und Gaumen. Man läßt alles zusammen so lange kochen, bis es gar ist. Nun versucht man nach Salz, und giebt es dann auf eine Schüssel, daß es kalt, steif und gallerig werde. Alsdann schneidet man davon 2 Finger breite und einen halben Finger lange Stücke, wendet sie in geklopften Eidottern und gestoßenen Zwiebackskrumen um, und bäckt sie in der, in XVII. № 1. beschriebenen Backbutter in 2 Minuten gar.

№ 38. Frittüres von Kalbsnieren.

Von einem am Spieße gemachten Kalbsbraten nimmt man die Niere, hackt selbige mit 6 Stück ausgegräteten Sardellen, einem Löffel voll Kappern, einer kleinen Handvoll frischer, mit Salzwasser gereinigter Champignons, nebst einer kleinen Chalotte recht fein. Nun setzt man eine Casserolle auf's Feuer, giebt ein gutes Stück frischer Butter, nebst einigen Löffel voll Jûs hinein, und wenn die Butter geschmolzen ist, so thut man das Gehackte hinzu, läßt es etwas mit durchschwitzen, giebt es auf eine Schüssel, daß es erkalte und macht, wie bei № 37. beschrieben ist, Frittüres davon. Man wendet diese auch in Ei und Semmelkrumen um und bäckt sie in Backbutter in 2 Minuten braun.

№ 39. Frittüres von Kalbsbraten.

Man hackt von einem Kalbsbraten ein halbes Pfund schieres Fleisch, mit einer Scheibe rohen Schinken und 6 Stück ausgegräteten Sardellen, einer kleinen Chalotte, etwas Petersilie und einem Löffel voll Kappern recht fein und giebt das Gehackte in einen dazu verfertigten Blanc (Seite 11 № 28.). Man läßt es darin aufkochen und rührt es mit Eidottern ab und muß es dann erkalten. Man macht, wie № 37. beschrieben, Frittüres davon, kehrt sie in Ei und Semmelkrumen um und bäckt sie in Backbutter braun.

№ 40. Frittüres von gekochtem Schweine-Schinken.

Diese werden eben so zubereitet wie die von Kalbsbraten № 39.

№ 41. Frittüres von Tauben-, Hühner-, Kapaunen- und Puterbraten.

Die Zubereitung dieser Frittüres ist ganz dieselbe, wie bei den Frittüres von Kalbsbraten № 39 beschrieben ist.

№ 42. Frittüres von Gänselebern.

Man zieht von einigen großen Gänselebern die Haut ab, schneidet sie in Stücke und stößt sie im Mörser mit 6—8 Stück ausgegräteten Sardellen, 2 gestoßenen Zwiebäcken, 2 klein geschnittenen Chalotten und 6 Loth Butter recht fein. Dann giebt man 4 bis 5 Löffel voll Blanc (Seite 11 № 28.) in eine Casserolle, thut das Gehackte dazu, auch etwas

Muscatenblüthe und Zitronensaft, und läßt es einigemale durchkochen. Dann rührt man es mit einigen Eidottern ab, giebt es auf eine Schüssel und läßt es erkalten. Von diesen erkalteten Frittüres, die man in geschlagenem Ei und gestoßenen Zwiebackskrumen umwendet, und in Backbutter in 2 Minuten braun werden läßt, schneidet man kleine viereckige Stücke, wie in № 37. beschrieben ist.

№ 43. Frittüres von Lebern auf andere Art.

Wenn man einige gute Lebern von Hühnern und Tauben hat, so setzt man solche mit brauner Jüs zu Feuer und giebt noch 2 in Wasser blanchirte Kalbspriesen (Schwesers) dazu. Beides läßt man beinahe darin gar-werden, nimmt sie dann heraus und schneidet sie in feine Streifen. Nun legt man sie wieder in die Jüs, läßt sie noch einmal aufkochen, rührt sie auch mit einigen Eidottern auf dem Feuer ab und giebt noch etwas Pfeffer und Muscatenblüthe hinzu. Diese läßt man gehörig erkalten, daß sie steif und gallerig werden. Dann schneidet man große Oblaten in 4 Theile, bestreicht sie mit Eigelb, wickelt die erkälteten Lebern und Priesen, die in die gehörige Form von Frittüres (wie in № 37. beschrieben) geschnitten sind, in die Oblaten fest ein, kehrt sie in Eigelb und gestoßenen Zwiebackskrumen um, und bäckt sie in Backbutter gelbbraun.

№ 44. Frittüres von Austern.

Man verfertigt einen Teig auf folgende Art: Ein Viertel-Quartier Milch setzt man mit 4 Loth Butter auf Feuer und wenn selbiges kocht, so rührt man ein Viertelpfund Mehl hinein und läßt es so lange auf dem Feuer, bis es von der Casserolle abläßt. Dann giebt man es in eine Schale, daß es erkalte, und rührt alsdann 4 ganze und 2 Eidotter

dazu. Nun reiniget man eine gute Quantität großer Austern von den Bärten, sticht sie auf eine Gabel, tunkt sie in den verfertigten Teig und bäckt sie so schnell als möglich, weil sie sonst hart werden, in der in XVII. № 1. beschriebenen Backbutter braun.

№ 45. Frittüres von Krebsen.

Man verfertige nach Seite 343 № 20. ein Ragout, welches man auf einer Schüssel hat kalt werden lassen und die Höhe eines Daumens haben muß, sehe aber dahin, daß die Schüssel egal stehe, damit es allenthalben gleiche Höhe bekomme. Dann schneidet man davon 2 Finger breite und einen halben Finger lange Streifen, wendet sie in geschlagenem Eigelb und Zwiebackskrumen um, und bäckt sie in Backbutter (siehe XVII. № 1.) hellbraun.

№ 46. Frittüres von Fisch.

Zu diesen Frittüres nimmt man gern die Milcher-Fische. Der Karpfen wäre wohl der vorzüglichste, doch kann man auch Barsche und Hechte hiezu anwenden. Man schuppt einen zweipfündigen Fisch, schneidet alles Fleisch von demselben, sucht auch alle Gräten heraus und schneidet es in kleine Stücke. Dann setzt man eine Casserolle mit einem Stück Butter auf's Feuer, giebt den zerschnittenen Fisch, nebst 2 fein geschnittenen Chalotten, 2 Löffel voll Kappern und einigen Löffel voll Jûs dazu, und läßt das Fischfleisch darin gar werden. Nun legt man es auf eine Schüssel, daß es erkalte, thut es dann in einen Mörser nebst 4 Stück gewaschener und ausgegräteter Sardellen und 2 in Bouillon eingeweichten und wieder ausgedrückten Zwiebäcken, und stößt es recht fein. Alsdann rührt man 4 Loth Butter nebst 2 ganzen und 2 Eidottern, und einer Prise Muscatenblüthe zu Schaum, giebt solches zu dem Fischfleische und reibt alles in einer Schale gut durch. Nun schneidet man

in feine Würfeln die Milch des Fisches, wie auch den Gaumen. Davon macht man mit Blanc (siehe Seite 11 № 28.) ein feines Ragout, und rührt es mit einigen Eiern ab. Alsdann reiniget man 15 Stück Austern von den Bärten, schneidet sie in kleine Stücke, drückt etwas Zitronensaft darauf, und mengt sie zwischen das Ragout, welches man auf einer breiten Schüssel erkalten läßt. Nun bestreuet man ein Backbrett mit Zwiebackskrumen, giebt von der Fisch-Farce einen guten Theelöffel voll darauf und formt die Frittüres davon. Das erkaltete Ragout wird nun so vertheilt, daß auf jede der Frittüren etwas davon kömmt, dann legt man einen guten Theelöffel voll Farce wieder darauf, so daß das Ragout ganz damit bedeckt wird, und so fährt man mit jeder Frittüre fort, bis Farce und Ragout verbraucht sind. Alsdann wendet man jede in geschlagenem Ei und gestoßenen Zwiebackskrumen stark um und bäckt sie in der Backbutter (siehe XVII. № 1.) braun und gar.

№ 47. Frittüres von Hecht und Austern.

Der Hecht wird, nachdem er geschuppt und gewaschen ist, auch die Gräten herausgelöset sind, in kleine Würfeln geschnitten. Dann setzt man eine Casserolle mit einem Stück Butter auf's Feuer, legt den zerschnittenen Fisch nebst 2 fein gehackten Chalotten hinein, und läßt ihn gut darin schwitzen. Nun streuet man einen halben Löffel voll Mehl darüber, giebt sehr gute Bouillon darauf und wenn es kocht, so rührt man es mit einigen Eidottern, wozu man 6 Stück fein gehackter Sardellen und eine Prise Muscatenblüthe gegeben, ab. Dann füllt man alles auf eine Schüssel, mengt noch darunter 30 Stück von den Bärten gereinigter und in kleine Würfeln geschnittener Austern, und wenn das Ganze recht kalt und steif geworden, so bäckt man 2—3 dünne Omelets (Seite 200 № 78.), die wie ein Messerrücken dick

seyn müssen. Diese legt man auf ein Backbrett, schneidet sie in 4 Theile und wickelt hierin von dem zu Frittüres geschnittenen erkalteten Ragout verhältnißmäßige Stücke, wie in № 35. beschrieben. Diese wendet man in geschlagenem Ei und gestoßenen Zwiebackskrumen um und bäckt sie in Backbutter in 2 Minuten braun.

№ 48. Fricandellen von rohem Kalbfleische.

Man verfertige eine Kalbfleisch-Farce nach Seite 12 № 31, mache davon Fricandellen, wende sie in Ei und geriebenen Semmelkrumen um und brate sie in Butter in einer halben Stunde auf gelindem Feuer auf beiden Seiten gar.

№ 49. Fricandellen von Kalbsbraten.

Das übriggebliebene Fleisch von einem Kalbsbraten hackt man mit einem Stück guten Speck recht fein, und weicht zu einem guten Pfunde gehackten Fleisches eine Semmel in Wasser ein, drückt dieselbe wieder fest aus, giebt sie nebst einer geriebenen Semmel zu dem gehackten Fleische, wie auch 3 Stück fein geschnittenen und in 4 Loth Butter gar geschwitzten Chatotten, 4 ganzen und 2 Eidottern, etwas gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer, auch einer Prise Muscatenblüthe und Salz. Alles rührt man gut durch und formirt von dieser Masse in der Größe eines Eies längliche Fricandellen, wendet sie in Ei und Semmelkrumen um, und bäckt sie in brauner Butter in einer Viertelstunde auf beiden Seiten gar und hellbraun.

№ 50. Fricandellen von rohem Rindfleische.

Man verfertigt nach Seite 52 № 1. eine Rindfleisch-Farce, macht davon, wie ein Ei groß, längliche Fricandellen, wendet sie in Ei und geriebenen Semmelkrumen um und bratet sie in Butter auf beiden Seiten gar.

Bei den Fricandellen von gekochtem Rindfleische verfährt man eben so, wie bei denen von Kalbsbraten angezeigt ist.

№ 51. Fricandellen von rohem geräucherten Schinken.

Man hackt ein Pfund geräucherten Schinken recht fein, vermischt ihn mit einem Viertelpfunde, Tages vorher abgekochter und geriebener Kartoffeln, und einer in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel. Nun schwitzt man in 8 Loth Butter 3 Stück fein geschnittener Chalotten, und wenn sie erkaltet sind, so rührt man die oben benannten Sachen, nebst 2 Eidottern und 4 ganzen Eiern zusammen, giebt noch gestoßenen Pfeffer und eine Prise Muscatenblüthe dazu, und arbeitet es gut durch. Sollte die Masse zu steif seyn, so rührt man noch etwas süßen Rahm, und sollte sie nicht steif genug seyn, noch etwas geriebene Brodkrumen hinzu, formirt nun längliche Fricandellen davon und bäckt sie in Butter auf beiden Seiten hellbraun.

Auf dieselbe Art kann man auch Fricandellen von gekochtem Schinken verfertigen.

№ 52. Fricandellen von rohem Wildpret.

Man verfertige nach Seite 52 № 1. eine Wildpret-Farce, mache davon Fricandellen und backe sie in

Butter auf beiden Seiten in einer kleinen halben Stunde auf gelindem Feuer gar und hellbraun.

№ 53. Fricandellen von gebratenem Wildpret.

Das Fleisch von jedem übriggebliebenen Wildbraten kann man dazu benutzen. Man nehme hiezu 1 ℔, hacke solches mit 4 Stück gut gewaschener Trüffeln recht fein, dann stoße man 18 Stück Wacholderbeeren, gebe sie in etwas weiße Bouillon und lasse sie einigemale mit aufkochen. Nun gießt man die Brühe durch ein Sieb und wenn sie erkaltet ist, so weicht man eine Semmel darin. Dann rührt man 12 Loth Butter mit 6 Eidottern zu Schaum, giebt das gehackte Fleisch, den eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel, 3 geriebene Chalotten, etwas gestoßenen Nelken- und schwarzen Pfeffer, ein wenig Salz, auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 4 Eiern und etwas gestoßenen Zwieback hinzu, rührt es gut durch und macht kleine Fricandellen davon, die man in Butter auf beiden Seiten hellbraun bäckt.

№ 54. Krebs-Fricandellen.

Man macht, wie Seite 6 № 18. beschrieben, von 30 Krebsen eine Krebsbutter. Das Fleisch der Schwänze und Scheeren hackt man mit ½ ℔ Kalbspriesen (Schweser) recht fein. Dann rührt man in ¼ ℔ Krebsbutter 2 Eigelb und 2 ganze Eier, für 4 pf. in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod, das gehackte Krebsfleisch, etwas Muscatenblüthe und Salz, rührt alles gut durch, formt dann kleine längliche Fricandellen davon, wendet sie in geschlagenem Ei und Zwiebackskrumen um und bäckt sie in Butter gar.

№ 55. Fisch-Fricandellen.

Zu diesen Fricandellen kann man jeden in Salzwasser, Gewürz und Zwiebeln abgekochten Fisch benutzen. Man nimmt dazu ein Pfund abgekochten Fisch, reiniget ihn von der Haut und den Gräten, und hackt solchen mit einem Viertelpfunde gewässerter und ausgegräteter Sardellen recht fein. Dann schwitzt man 4 Stück Chalotten in 12 Loth Butter gar, schlägt 4 Eier dazu und macht davon ein dünnes Rührei, jedoch vorsichtig, damit es sich nicht in Klumpen setze. Wenn das Rührei etwas abgekühlt ist, so giebt man den gehackten Fisch und 2 ganze Eier, eine in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, und 4 gestoßene Zwiebäcke dazu, wie auch etwas gestoßene Muscatenblüthe und ein wenig Salz, rührt es gut durch, formet Fricandellen davon und bäckt sie in Butter auf beiden Seiten in einer Viertelstunde hellbraun.

№. 56. Fricandellen von Kartoffeln.

Diese werden eben so bereitet, wie bereits Seite 102 № 79. angegeben ist.

XI.

Von Sülzen und Würsten.

№ 1. Sülze vom Kalbskopfe.

Der Kopf, welcher gespalten wird, nebst den 4 Füßen, die man zerhackt, wie auch ein Stück Hals-

fleisch mit Wasser zu Feuer gebracht und gut geschäumt. Dann thut man 6 Zwiebeln, 3 Lorbeerblätter, 20 Nelken- und 20 schwarze Pfefferkörner dazu, und läßt es 3 Stunden kochen, jedoch muß das Halsfleisch nach Verlauf von 2 Stunden wieder herausgenommen werden. Ist nun alles gar, so nimmt man es aus dem Topfe und läßt es abdampfen. Den Satz, worin das Fleisch gekocht ist, giebt man durch ein Sieb, füllt das Fett rein herunter und läßt es eine halbe Stunde sich setzen. Alsdann löset man von dem Kopfe alles gute Fleisch, und auch von den Füßen und von dem Halse schneidet man das Fleisch in längliche Streifen. Die Zunge wird abgezogen und in Scheiben geschnitten. Den Satz gießt man behutsam in eine Casserolle, daß nichts Dickes mit hinein kömmt, giebt dann hiezu guten Weinessig, 8—10 Stück fein gehackte Sardellen, ein Viertelpfund Kappern, gestoßenen Pfeffer und gestoßene Muscatenblüthe und Salz, wie auch das zerschnittene Fleisch. Dieses wird zusammen aufgekocht. Nun versucht man ob es gehörig sauer und salzig ist, und ob es auch nach Gewürz schmeckt; findet man es gut, so füllt man es in einen Kump oder Form, läßt es eine Nacht stehen und stülpet es auf eine Schüssel um. Man giebt eine kalte Sardellen- (wie in XII. № 39. angezeigt) oder eine Essig-Sauce (in XII. № 13. bemerkt) dabei. Will man diese Sülze für einen kleinen Haushalt machen, so nimmt man nur 2 ℔ Kalbfleisch und die 4 Füße, verhältnißmäßig Gewürz und Zwiebeln.

№ 2. Sülze vom Schweinskopfe.

Zu dieser Sülze nimmt man den gekochten Schweinskopf, wie auch die obern Vorderbeine, schneidet alles daran befindliche Fleisch in längliche Streifen, durchmengt es mit gestoßenen Thimian, Nelken- und schwarzen Pfeffer, auch einigen in Butter gar geschwitzten Chalotten und Salz, fügt hiezu noch ungefähr ein Pfund von dem gehackten und mit Ge-

würz versehenen Knackwurst-Fleische, № 13. beschrieben. Man giebt alles in eine Blase, bindet sie fest zu und läßt die Sülze eine kleine Stunde gelinde kochen, dann legt man sie zwischen 2 Bretter und beschwert sie mit Steinen, worunter sie eine Nacht stehen bleibt. Will man sie frisch essen, so giebt man die in XII. № 13. beschriebene kalte Essig-Sauce dabei. Man kann sie auch einige Zeit in Rauch hängen.

№ 3. Saucissen.

Man nimmt auf 2 Pfund mageren Schweinefleisches 2 Pfund frischen Speck, hackt beides zusammen recht fein, giebt alsdann eine in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, nebst gestoßener Muscatenblüthe, Cardamom, etwas Nelkenpfeffer, Salz und ein Glas Wein hinzu, hackt alles mit einander gut durch und bringt die Masse vermittelst einer Sprütze in die Schafsdärme. Man macht 2 Finger lange Würste davon und dreht den Darm in der Mitte dann um. An beiden Theilen bleiben die Enden offen.

№ 4. Schweine-Bratwurst.

Vier Pfund fettes Schweinefleisch wird ganz fein gehackt und mit fein gestoßenem Nelken- und schwarzen Pfeffer, 6 auf der Reibe geriebenen Chalotten und Salz vermischt. Dieses hackt man noch einmal mit durch und stopft es vermittelst eines Bügels oder Schlüssels in die gut gereinigten Gedärme, doch stopfe man sie nicht zu fest, damit sie beim Braten nicht zerplatzen.

№ 5. Schweine-Bratwurst auf andere Art.

Man nimmt 4 Pfund nicht zu fettes Schweinefleisch, hackt selbiges ganz fein, und giebt dann hinzu

eine in Wasser eingeweichte und fest wieder ausgedrückte Semmel. Nun schwitzet man 12 fein geschnittene Chalotten in einem Pfunde guter Butter, giebt sie durch ein Sieb zu dem gehackten Fleische, und fügt dazu noch gestoßenen Nelken= und schwarzen Pfeffer und Salz, hackt alles noch einmal gut durch, und stopft die Masse in die Gedärme. Will man die Wurst wohlschmeckender haben, so fügt man der Masse noch 6 ganze Eier und eine Prise Muscatenblüthe hinzu.

№ 6. Brägen=Wurst.

Zu dieser Wurst nimmt man dieselben Zuthaten, wie bei der Bratwurst № 5. beschrieben ist, auch kann man noch einige Eier zugeben. Der Brägen (Gehirn) wird 1 — 2 Stunden in kaltes Wasser gelegt, dann von den Häuten gereiniget und zuletzt mit dem Fleische durchgehackt und in die Därme gestopft.

№ 7. Brägen=Wurst auf andere Art.

Man verfertiget die Wurst ganz so, wie bei der Bratwurst № 5. gezeigt ist, läßt aber die Eier weg, und giebt noch etwas gestoßenen Majoran und Thimian, wie auch den Brägen hinzu.

№ 8. Mettwurst.

Man sucht hiezu das beste Fleisch aus. Hat man ein ganzes Schwein, so nimmt man das sogenannte kurze Fleisch, auch das von den Schultern, sehnt es aus und hackt es mit etwas Speck fein. Alsdann schneidet man feine Würfeln von frischem Speck, und so viele, als man glaubt, daß es genug zu den Würsten ist. Dann vermischt man das gehackte Fleisch mit gequetschtem schwarzen Pfeffer und Salz, auch etwas Salpeter, und stopft es fest in die

gut gereinigten Fettdärme. Während des Stopfens sticht man zu Zeiten rund um die Wurst herum in den Fettdarm mit einer Spicknadel, damit die Wurst Luft bekömmt. Findet man, daß sie voll genug ist, so bindet man sie zu. Den andern Tag drückt man sie noch nach, damit keine Luft darin bleibt, weil sie sonst leicht schimmlich werden würde. Dann steckt man einen kleinen hölzernen Spieß hinter das Gebundene und bindet sie nochmals hinter dem Spieße zu, damit sie recht fest wird. Man hängt sie dann 3 bis 4 Wochen in den Rauch, nach dieser Zeit aber in eine luftige kühle Kammer.

№ 9. Mettwurst auf andere Art.

Man nimmt 3 Theile fettes Schweinefleisch und einen Theil schieres Rindfleisch, hackt selbiges recht fein, giebt gequetschten schwarzen Pfeffer, etwas gestoßenen Salpeter und Salz, auch eine Prise gestoßenen Kümmel dazu, mengt alles gut durch, und stopft es in dünne runde Därme. Man räuchere sie ungefähr 8 Tage und lasse sie dann einige Tage in der Luft hängen. Man verbrauche sie aber schnell, denn sie werden leicht trocken.

№ 10. Leberwurst.

Die Leber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und etwas von der kochenden Brühe, worin das Fleisch gekocht ist, darauf gegeben. Man läßt sie einige Minuten darin stehen, gießt die Brühe ab, und wiederholt es noch einmal. Nun sucht man alle sehnigen Theile heraus, hackt sie dann ganz fein und giebt nach Gutdünken von dem gehackten Fleische, wovon die Knackwurst gemacht wird, dazu, wie auch einige Löffel voll abgefüllten Fetts und von dem gekochten Speck einige Handvoll fein geschnittener Würfeln, so auch fein gestoßenen Thimian, Majoran, Nelken- und schwarzen Pfeffer, 3 bis 4 gestoßene Gewürz-

Nelken und 2 fein geschnittene und in Butter geschwitzte Chalotten, mengt alles noch recht gut durch, und bringt es in sogenannte Rothdärme, worin man die Blutwürste zu machen pflegt. Man läßt sie 4 Stunden sehr gelinde kochen, wie bei den Knackwürsten angewiesen ist.

№ 11. Leberwurst auf andere Art.

Man häutet eine gute, große Kalbsleber von einem fetten Kalbe ab, schneidet alle Sehnen heraus und wäscht sie. Nun schneidet man sie in Stücke und gießt kochendes Wasser darauf, worin man sie etwas liegen läßt, nimmt sie mit einer Schaumkelle heraus, legt sie wieder in kaltes Wasser, läßt sie gut ablaufen, hackt sie ganz fein und reibt sie durch einen Durchschlag. Dann kocht man 2 Pfund gut durchwachsenen Bauchspeck von einem jungen Schweine gar, löset die Schwarte davon, und hackt selbiges ganz fein, rührt es zu der Leber, wie auch Thimian, Nelken- und schwarzen Pfeffer, alles fein gestoßen, auch 2 in 8 Loth Butter geschwitzte Chalotten, mengt alles gut durch und stopft in etwas große Därme diese Masse. Man legt sie nun in kochendes Wasser, was sich kaum bewegt, und läßt sie so gelinde in einer halben Stunde gar kochen. Man kann sie kalt essen. Will man sie braten und zum Gemüse geben, so stopft man sie in kleine Schweinedärme, giebt ein Stück Butter in die Pfanne, legt die Würste hinein und läßt sie auf beiden Seiten in einer Viertelstunde hellbraun und gar werden.

№ 12. Blutwurst.

Das Blut wird durch ein Sieb gegeben, damit das darin befindliche Dicke zurückbleibe. Man giebt zu dem Blute von einem Schweine 2 Handvoll Mehl, wie auch einen guten Theil in nicht zu kleine Würfeln geschnittenen gekochten Bauchspeck, Majoran, Thi-

mian, Nelken= und schwarzen Pfeffer, einige Gewürz=
Nelken, alles fein gestoßen, auch Salz, und rührt es
gut durch. Die Zunge bestiecht man mit Gewürz=
Nelken. Nun füllt man den weitesten Rothdarm voll
von dem Blute und sticht die Zunge hinein. Will
man die Zunge in Würfeln schneiden, so kann man
solches auch thun. Man läßt nun die Würste zwei,
die größern wohl 3 Stunden gelinde in Wasser ko=
chen, doch darf man während dieser Zeit nicht zu oft
vom Kessel weggehen, damit es nicht aus dem Kochen
kommt, und auch nicht zu stark kocht. Sollte dies
der Fall seyn, so giebt man gleich etwas kaltes Wasser
zu. Wenn man etwa glaubt, daß die Würste gar
seyn könnten, so sticht man mit einer Gabel hinein,
streicht diese über die Haut, kommt dann Blut her=
aus, so müssen sie noch kochen, kommt das klare
Fett heraus, so sind sie gut, und nimmt die Würste
sogleich heraus. NB. Man darf die Würste nur et=
was über halb voll in den Darm füllen. Auch kann
man zu dieser Wurst gar kein Mehl nehmen, und
von dem gehackten und mit Gewürz versehenen Flei=
sche zu den Knackwürsten № 13. einen Theil hinein
geben. Mit dem Kochen der Würste verfährt man
dann eben so.

№ 13. Knackwürste.

Nachdem das Bauchfleisch gar aber nicht zu mürbe
gekocht ist, weil es sonst zu zähe wird und sich nicht
gut hacken läßt, schneidet man das mehrste Fett da=
von ab, was man zu den Roth= oder Blutwürsten
benutzt. Das andere, woraus man alle Knochen ge=
nommen, hackt man recht fein. Dann bratet man
einige fein geschnittene Zwiebeln in Schweinefett gar,
aber nicht braun, giebt solche zu dem gehackten Flei=
sche, nebst getrocknetem und fein gestoßenen Thi=
mian, Majoran, Nelken= und schwarzen Pfeffer, auch
einigen Gewürz=Nelken und Salz, und einigen
Löffeln voll von dem Abfülle=Fett. Nun hackt man
alles noch einmal gut durch, versucht wegen Gewürz=

zes und Salzes und macht von 3 Theilen dieses gehackten Fleisches Würste. Den einen Theil hebt man zu Grützwürsten auf. Hat man das Wasser, worin das Fleisch gekocht ist und wovon man alles Fett abgenommen hat, wieder in's Kochen gebracht, doch darf es sich kaum bewegen, so legt man die Würste behutsam hinein und läßt sie eine kleine Viertelstunde bei sehr gelindem Feuer sehr langsam, weil sie sonst bersten, kochen. Man nimmt die Würste nach Verlauf dieser Zeit wieder heraus und legt sie in kaltes Wasser, welches man nochmals erneuert, damit sie recht weiß werden. Sind die Würste nun ganz kalt in dem Wasser geworden, so legt man sie auf auseinandergebreitetes Stroh und verfertiget man dann die

№. 14. Grützwürste.

Hiezu nimmt man den zurückgelegten Theil des Fleisches, wie in der vorhergehenden № bei den Knackwürsten angegeben ist. Man giebt die fein gehackte Lunge, wie auch 2 Pfund Buchwaizengrütze, die man 2—3 Stunden mit Abfüllefett hat aufquellen lassen, wie auch noch von allem in № 13. benannten Gewürz und noch etwas Salz dazu, und mengt alles gut durch. Man versucht nun die Masse wegen Gewürzes und Salzes und verfertiget die Würste davon. Man kocht sie, wie in der vorhergehenden Nummer gesagt ist, und füllt auch während des Kochens das Fett fleißig ab, welches man recht gut in der Haushaltung benutzen kann.

№ 15. Rindfleischwürste.

Das zu diesen Würsten bestimmte Fleisch darf nicht zu mager seyn, auch muß solches nicht zu weich gekocht werden. Dann hackt man selbiges recht fein. Man rechnet auf 3 Pfund Fleisch eine Semmel, die man in Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, eingeweicht und auch wieder ausgedrückt hat, und

nimmt auch auf jedes Pfund Fleisch ein Viertelpfund gutes Abfüllefett von Rindfleisch, oder gutes Rindernierenfett; letzteres muß man fein hacken und auf gelindem Kohlenfeuer langsam mit einigen fein geschnittenen Chalotten ausbraten lassen, aber ja nicht zu stark, denn sonst bekömmt es einen üblen Geschmack; es muß nur so eben geschmolzen seyn, und giebt es durch ein Sieb. Man rührt es dann zu dem gehackten Fleische, wie auch noch Thimian, Nelken- und schwarzen Pfeffer, alles gestoßen, und Salz, und mengt alles gut durch. Will man sie recht schön haben, so giebt man noch ausgekernte große Rosinen und Corinthen, beides gar gekocht dazu. Man stopft die Masse in Rinderdärme, kocht sie in einer kleinen halben Stunde bei gelindem Feuer, so daß sich das Wasser kaum bewegt, gar. Wenn sie erkaltet sind, so bratet man sie mit Butter in der Pfanne in einer Viertelstunde auf beiden Seiten hellbraun.

№ 16. Kalbfleischwürste.

Nachdem man 2 Pfund schieres Kalbfleisch fein gehackt hat, giebt man eine in Milch eingeweichte und stark wieder ausgedrückte Semmel, wie auch 16 Löffel voll dicken süßen Rahm, 12 Loth Butter, worin man 3 fein geschnittene Chalotten schwitzet, etwas gestoßenen Nelken- und schwarzen Pfeffer, auch Salz dazu, mengt es gut durch und macht Würste davon. Dann giebt man Butter in die Pfanne, läßt sie hellbraun werden, legt die Würste hinein, welche man in einer Viertelstunde auf beiden Seiten gar und hellbraun bratet.

XII.

Von Brühen oder Saucen.

№ 1. Austern-Sauce.

Man öffnet und putzt von einem Theil Austern die Bärte ab, giebt sie mit einem Glase Rheinwein und dem Safte einer halben Zitrone, wie auch dem Austernwasser, in eine Casserolle und läßt sie auf gelindem Feuer steif werden. Dann rührt man ein gutes Stück frischer Butter mit 6 Eidottern zu Schaum, giebt so vielen Blanc (Seite 11 № 28.) darauf, als man Sauce nöthig hat, läßt es unter beständigem Rühren bis zum Kochen kommen, setzt es vom Feuer und giebt die Austern unter leisem Umrühren, nebst der darauf befindlichen Sauce dazu, sie darf aber nicht mehr kochen, sonst werden die Austern hart.

№ 2. Austern-Sauce auf andere Art.

Ein Viertelpfund frischer Butter setzt man in einer Casserolle auf's Feuer, läßt sie schmelzen, thut einen kleinen Löffel voll Mehl dazu und läßt es ein wenig schwitzen. Dann giebt man so viele gute Bouillon, als man Sauce bedarf, auch etwas Zitronensaft hinzu, und wenn sie kocht, so rührt man sie mit einigen Eidottern ab, und giebt nun in die heiße Sauce 50 Stück von den Bärten gereinigter und vorher steif gemachter Austern, wie auch das geklärte Austernwasser dazu. Wenn die Austern darin sind, so darf die Sauce nicht wieder kochen, sonst werden sie hart.

№ 3. Bickbeeren-Sauce.

Nachdem die Bickbeeren verlesen und gewaschen sind, setzt man sie mit etwas Wasser und so vielem

Zwieback, daß die Sauce rund genug davon wird, auf's Feuer und läßt sie gar werden. Dann reibt man sie durch einen feinen Durchschlag oder ein Sieb und fügt noch hinzu Zitronensaft und Zitronenschale, Canehl und Zucker, läßt alles noch etwas kochen, und richtet sie an.

№ 4. Bickbeeren-Sauce auf andere Art.

Die Bickbeeren werden mit etwas Rothwein, Zitronenschale und Canehl auf's Feuer gesetzt, und wenn sie gar sind, durch ein Sieb gerieben. Dann giebt man einen Löffel voll in Wein eingeweichter Stärke, wie auch Zucker nach Geschmack hinzu und läßt die Sauce damit aufkochen.

№ 5. Blumenkohl-Sauce.

Man rührt ein Viertelpfund Butter mit 6 Eidottern zu Schaum und giebt dann einen guten Löffel voll Mehl, so wie auch etwas Muscatenblüthe und Salz dazu. Nun gießt man nach und nach ein halbes Quartier sehr guter Bouillon hinzu, und läßt die Sauce unter beständigem Rühren aufkochen. Hat man keine Bouillon, so nimmt man von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht ist.

№ 6. Blumenkohl-Sauce auf andere Art.

Etwas Mehl wird in Butter geschwitzt, und darauf süßer Rahm gegossen. Dieses wird so lange auf dem Feuer gerührt, bis es kocht. Dann rührt man die Sauce mit Eigelb ab, und giebt etwas Muscatenblüthe hinzu.

№ 7. Gerührte Butter-Sauce.

Man nimmt einen guten Theil gewaschener Butter, wovon man die Hälfte zurücksetzt; zu der andern Hälfte thut man eine Prise Mehl und einige Löffel voll Wasser und läßt es unter beständigem Aufziehen mit einem Löffel heiß werden. Nun giebt man nach und nach die zurückgesetzte Butter hinzu, und wenn sie alle geschmolzen ist, so ist die Sauce gut und muß gleich vom Feuer genommen werden, sonst kommt die Fettigkeit wieder oben auf.

№ 8. Butter-Sauce auf andere Art.

Man läßt mit 2 — 3 Löffel voll Wasser ein Viertelpfund Butter zergehen, rührt einen halben Löffel voll Mehl hinzu, und zieht es mit einem Löffel fleißig in die Höhe, dann thut man nach und nach ein Viertelpfund Butter hinzu, fährt aber immer mit Rühren und in die Höhe ziehen der Sauce fort. Wenn alle Butter aufgelöset ist, so giebt man eine fein gehackte Chalotte, 2 Eßlöffel voll dicken süßen Rahm, auch eine gute Prise gestoßener Muscatenblüthe dazu und läßt es unter fleißigem Aufziehen recht heiß werden. Man muß aber sehr schnell dabei verfahren, sonst wird die Butter wieder klar.

№ 9. Sauce von frischen Champignons.

Wenn die Champignons rein gemacht und gewaschen sind, so schwitzt man sie mit einem Stück frischer Butter und dem Safte einer halben Zitrone eine Viertelstunde. Man giebt alsdann so viel, und recht gute, starke Bouillon darauf, als man Sauce bedarf, und läßt sie nun noch eine Viertelstunde kochen, dann wird sie mit einigen Eigelb legirt.

№ 10. Weiße Sauce von getrockneten Champignons.

Die Champignons werden in Streifen geschnitten und rein abgewaschen, dann mit vollem kalten Wasser auf's Feuer gesetzt und halb gar gekocht. Nun legt man sie auf einen Durchschlag, drückt sie aus und giebt wieder kaltes Wasser darauf, drückt sie wieder aus und fährt so lange damit fort, bis das Wasser nur noch gelblich ist. Dann schwitzet man eine fein gehackte Chalotte in Butter und Mehl gar, giebt kräftige Bouillon darauf, thut die Champignons dazu und läßt sie völlig gar darin kochen. Nun fügt man noch hinzu Muscatenblüthe, Zitronenscheiben, und rührt die Sauce zuletzt mit einigen Eidottern ab.

№ 11. Braune Champignons-Sauce.

Nachdem die Champignons in Streifen geschnitten und gewaschen sind, giebt man einigemale kochendes Wasser darüber, drückt sie aber jedesmal fest aus. Nun giebt man gute Jüs (Seite 8 № 21.) oder starke Bouillon und 2 Chalotten dazu und läßt die Champignons gar kochen. Dann schwitzet man Mehl in Butter braun, thut solches nebst 2 — 3 gestoßenen Nelken, wie auch einigen Löffel voll Kappern und einer Zitronenscheibe hinzu und läßt es zusammen kochen.

№ 12. Eier-Sauce mit Essig.

Man nimmt Butter und Mehl und einige Eidotter, dieses wird zusammen durchgeknetet. Dann giebt man Wasser, Essig und Zucker daran, und läßt es, unter beständigem Rühren, kochen. Zuletzt fügt man eine Prise Muscatenblüthe dazu.

№ 13. a. Kalte Essig-Sauce.

Das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern wird mit 3 Löffel voll Provencer-Oel gestoßen. Alsdann giebt man 2 Chalotten, das Weiße von einem Ei, die Hälfte eines Apfels, eine halbe Hand voll Petersilie, jedes allein gehackt, dazu, rührt es gut durch, gießt so vielen Essig darauf, als man Sauce bedarf und giebt zuletzt eine Prise schwarzen Pfeffer, Zucker und etwas Salz dazu.

№ 13. b. Essig-Sauce.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, knetet sie mit einem Löffel voll Mehl gut durch, giebt gute Bouillon und Essig, von jedem gleich viel, dazu, läßt solches so lange auf dem Feuer, bei stetem Umrühren, kochen, bis alles aus einander gekocht ist, und streuet etwas Salz und stark Pfeffer dazu. Nun rührt man die Sauce mit Eidottern ab.

№ 14. Fisch-Sauce.

Ein Viertelpfund guter Butter läßt man schmelzen und giebt dann einen kleinen Löffel voll Mehl, 2 Chalotten, 3—4 Stück gut ausgewässerter Sardellen und 18—20 Stück von den Bärten gereinigter Austern, hackt alles ganz fein und thut es zu der Butter. Dieses rührt man gut durch und fügt dann so viel gute Bouillon, als man Sauce bedarf, wie auch etwas Zitronensaft und einen kleinen Löffel voll Kappern hinzu, läßt die Sauce aufkochen und rührt sie mit einigen Eidottern ab.

№ 15. Fleisch-Lauch-Sauce.

Wenn das Lauch noch sehr jung ist, so wirft man das Grüne davon weg, kocht das Weiße in

Wasser erst ab, schwitzet es in Butter gar und giebt einen halben Löffel voll Mehl und Jüs (Seite 8 № 21.) oder wenn man die nicht hat, gute Bouillon darauf, damit läßt man es durchkochen und thut dann noch eine gute Prise Muscatenblüthe und etwas Zitronensaft hinzu.

№ 16. Gurken-Sauce.

Hat man frische Gurken, so schälet und schneidet man sie der Länge nach durch, nimmt die Kerne heraus, und theilt sie in Viertel. Man kann auch statt der frischen Gurken Azia-Gurken nehmen. Beide Sorten giebt man einen Augenblick in kochendes Wasser, legt sie dann auf einen Durchschlag, damit das Wasser ablaufe. Man füllt darnach so viele Coulis (Seite 11 № 27.) als man Sauce bedarf, darauf, und läßt sie in einer Viertelstunde gar kochen. Nun drückt man etwas Zitronensaft nach Geschmack dazu, und zuletzt rührt man sie mit einigen Eigelb ab.

№ 17. Hagebutten-Sauce.

Die Hagebutten werden mit Zwiebacks- oder Semmelkrumen aufs Feuer gesetzt, und wenn selbige mürbe sind, reibt man sie durch ein Sieb. Dann giebt man Wein, Zucker und Canehl dazu und läßt sie damit noch einmal aufkochen.

№ 18. Himbeer-Sauce.

Man nimmt recht guten süßen Rahm und giebt dazu etwas Himbeer-Essig. Dieses muß kurz vor dem Anrichten tüchtig mit einer Schaumruthe geschlagen werden.

№ 19. Schaum-Sauce von Himbeeren oder Johannisbeeren.

Man nimmt zu 6 Eiern eine halbe Bouteille frischen ausgepreßten Saft, die Schale einer Zitrone, und geriebenen Zucker nach Geschmack. Dieses Alles wird auf's Feuer gesetzt und mit einer Ruthe geschlagen, bis es anfangen will zu kochen.

№ 20. Braune Kappern-Sauce.

Man macht einen Löffel voll Mehl in Butter braun, läßt auch eine kleingehackte Chalotte damit durchschwitzen, giebt gute braune Jüs (Seite 8. № 21.) so viel als man Sauce nöthig hat, darauf, auch etwas Zitronenschale und Zitronensaft, und zuletzt einige Löffel voll Kappern, womit sie nochmals durchkochen muß.

№ 21. Weiße Kappern-Sauce.

Ein Löffel voll Mehl wird mit einer fein gehackten Chalotte in Butter geschwitzt. Dann giebt man gute weiße Bouillon darauf und läßt sie mit etwas Zitronenschale und dem Safte einer halben Zitrone aufkochen, giebt nun die Kappern und Muscatenblüthe hinein, läßt die Sauce nochmals durchkochen und rührt sie dann mit einigen Eidottern ab.

№ 22. Sauce von frischen Kirschen.

Die Kirschen werden von den Stielen gepflückt und gewaschen, dann im Mörser gestoßen und so viel Rothwein darauf gegeben, als man Sauce bedarf. Damit läßt man sie eine Viertelstunde kochen, rührt sie dann durch ein Sieb, giebt Canehl, Zitronenschale, Zucker nach Geschmack, wie auch einen halben Löffel voll Stärke, in Wein eingeweicht, dazu, und kocht alles zusammen gut durch.

№ 23. Sauce von trocknen sauren Kirschen.

Die Kirschen werden gewaschen und im Mörser gestoßen, dann mit Wasser und in Stücke geschnittenem Weißbrod eine Viertelstunde gekocht und nun durch einen feinen Durchschlag gerieben. Alsdann giebt man Canehl, Zitronenschale, Wein und Zucker nach Geschmack dazu und läßt dieses nochmals aufkochen.

№ 24. Kraft-Sauce.

Eine Handvoll Champignons werden mehreremale mit kochendem Wasser abgebrühet und jedesmal ausgedrückt; und eine Hand voll Morcheln aufgeschnitten, mehreremale gewaschen und gebürstet. Dann hackt man sie mit 2 Chalotten und den Champignons ganz fein, schwitzet dies fein Gehackte 10 Minuten in einem guten Stück Butter, giebt nun Coulis (Seite 11 № 27.) darauf und läßt die Sauce eine gute Viertelstunde kochen. Zuletzt drückt man den Saft einer halben Zitrone hinzu.

№ 25. Kraft-Sauce auf andere Art.

Man schneidet ½ ℔ magern rohen Schinken in Würfeln, schwitzet dann einen guten Eßlöffel voll Mehl nebst 6 Chalotten in 8 Loth Butter, giebt nun so viel gute Bouillon darauf, als man Sauce bedarf, legt den Schinken, wie auch etwas Zitronenschale, einige Blätter Dragon, 6 Nelken- und eben so viele schwarze Pfefferkörner dazu, läßt die Sauce eine halbe Stunde kochen, drückt etwas Zitronensaft daran, und giebt sie durch ein Sieb. Dann hackt man 6 Stück in einigen Löffel voll Jûs und Butter halb gar geschwitzte Trüffeln ganz fein und läßt sie noch mit durchkochen.

№ 26. a. Krebs=Sauce.

In 8 Loth Krebsbutter (Seite 6 № 18.) schwitzet man einen Löffel voll Mehl, giebt dann gute Jüs (Seite 8 № 21.) dazu, und schwitzet einige frische Champignons in Butter gar, welche man nebst einigen Scheiben von einer guten Zitrone hinzu fügt. (Kann man keine frische Champignons haben, so nimmt man trockne, die aber vorher erst gar gekocht seyn müssen.) Man läßt alles mit der Sauce noch einmal aufkochen und servirt sie nun.

№ 26. b. Krebs=Sauce zum Spinat=Pudding.

In 8 Loth Krebsbutter (Seite 6 № 18.) rührt man einen Löffel voll Mehl, eine Prise Muscatenblüthe, und schwitzet es auf gelinden Kohlen ein paar Minuten. Nun giebt man so viel süßen Rahm, als man Sauce bedarf, darauf, und läßt sie unter immerwährendem Rühren bis zum Kochen kommen, nimmt sie dann gleich vom Feuer, rührt sie mit 4 Eidottern ab und thut ein kleines Stück Zucker hinzu.

№ 27. a. Meerrettig=Sauce zu Karpfen.

Man nimmt zu zwei Löffel voll geriebenen Meerrettig zwei Löffel voll süßen Rahm, einen halben Löffel voll geriebenen Zucker und 2 Löffel voll Weinessig. Es wird geschmolzene Butter zugleich mit zu Tische gegeben, weil mehrere es lieben, zur vorstehenden Mischung noch Butter zuzusetzen.

№ 27. b. Meerrettig=Sauce.

Der Meerrettig wird gerieben und ganz fein gehackt. Dann giebt man einige Eidotter, etwas Butter, Mehl und Zucker dazu. Dieses Alles wird gut

durchgerührt und nun mit einigen Löffel voll Essig, und unter beständigem Rühren auch so viel kochendem Wasser vermischt, als man Sauce nöthig hat. Man rührt dieselbe so lange auf dem Feuer, bis sie kocht.

№ 28. Milch-Sauce mit Mandeln.

Nachdem man 4 Loth Mandeln, worunter sich einige bittere befinden, abgebrühet und abgezogen hat, stößt man sie mit Rosenwasser ganz fein, giebt dann 4 Obertassen voll Milch und etwas Zucker darauf und muß es so eben zusammen aufkochen. Dieses gießt man durch ein feines Sieb, läßt es auf dem Feuer wieder recht heiß werden, und rührt nun die Sauce mit 4 Eidottern ab.

№ 29. Morcheln-Sauce.

Die Morcheln werden aufgeschnitten und mit einer kleinen Bürste und Wasser rein gebürstet, damit kein Sand daran bleibt. Dann setzt man sie mit etwas Bouillon auf's Feuer, und wenn sie gar sind, so giebt man Jüs (Seite 8 № 21.), in Butter braun gemachtes Mehl und einige Zitronenscheiben daran, und läßt sie nun noch einmal recht gut durch kochen.

№ 30. Oliven-Sauce.

Man sucht aus den Oliven die Steine sorgfältig herauszubringen, so daß sie ihre Form behalten, giebt dann braune Jüs (Seite 8 № 21.) darauf, läßt sie eine gute Viertelstunde damit kochen, und macht nun etwas Mehl in Butter braun, welches nebst einigen in Würfeln geschnittenen kleinen Essiggurken, auch Muscatenblüthe und schwarzem Pfeffer dazu gegeben wird. Ist die Sauce nicht sauer genug, so drückt man noch einige Tropfen Zitronensaft hinein.

№ 31. Orangen-Sauce.

Ein Löffel voll Mehl wird in Butter braun gemacht, dann gute, kräftige Jûs (Seite 8 № 21.) darauf gegeben und damit aufgekocht. Nun schälet man eine halbe bittere Orange, schneidet die Schale in feine Streifen, thut sie nebst einem Stück Canehl und einem kleinen Stück Zucker zu der Jûs und läßt alles eine Viertelstunde kochen. Dann gießt man ein Glas Burgunder dazu und läßt die Sauce nochmals damit aufkochen.

№ 32. Orangen-Sauce auf andere Art.

Man läßt 4 Loth weißen Sago, nachdem man ihn abgewaschen hat, in Wasser quellen. Dann gießt man das Wasser ab, giebt eine Viertel-Bouteille Rothwein darauf, und muß er auch damit und so lange quellen, bis er ganz zergangen ist. Nun setzt man die Schale einer halben bittern Orange mit etwas Rothwein auf Kohlenfeuer und läßt sie 10 Minuten kochen; dann rührt man den Sago durch einen feinen Durchschlag, fügt den Wein von der ausgekochten Orangenschale, wie auch so vielen Zucker, daß die Sauce süß genug wird, dazu, und kocht sie auf. Man kann diese Sauce warm oder kalt gebrauchen.

33. Petersilien-Sauce.

Man schwitzet einen Löffel voll Mehl in einem guten Stück Butter, füllt dann Bouillon darauf, läßt es unter beständigem Rühren aufkochen, und fügt nun einen guten Theil fein gehackter Petersilie, wie auch gestoßene Muscatenblüthe dazu. Die Sauce wird noch einmal aufgekocht und mit einigen Eidottern abgerührt. Will man diese Sauce zum Fisch gebrauchen und hat man keine Bouillon vorräthig, so nimmt man halb Wasser und halb von dem Wasser, worin der Fisch gekocht ist.

№ 34. Petersilien-Sauce auf andere Art.

Man rührt eine gute Prise Mehl mit etwas Wasser klar, thut dann eine Hand voll fein gehackter Petersilie hinzu und läßt es so eben aufkochen. Nun giebt man nach und nach unter beständigem Rühren so viele Butter hinzu, als man Sauce bedarf. Ist die Butter alle hineingerührt, so nimmt man sie gleich vom Feuer und fügt noch gestoßene Muscatenblüthe hinzu.

№ 35. Punsch-Sauce.

Das Gelbe von 6 Eiern wird mit einem halben Löffel voll Mehl und einer halben Bouteille Weißwein klein gerührt. Dann reibt man auf einem guten Stück Zucker das Gelbe von einer Zitrone ab, giebt solches nebst dem Safte derselben dazu, und schlägt man es so lange auf dem Feuer mit einem Bisquit-Besen, bis es kocht. Zuletzt gießt man unter beständigem Schlagen 2 Glas Arack hinzu und richtet die Sauce so schnell als möglich in der Sauciere, worin man sie zu Tische geben will, an, damit sie nicht gerinne.

№ 36. Prünellen-Sauce.

Die Prünellen werden in Streifen geschnitten und etwas Zwiebackskrumen dazu gethan, dann halb Wein halb Wasser, so viel als man Sauce bedarf, wie auch Zitronenschale, Canehl und Zucker zugegeben, und 5—6 Minuten gekocht. Nun sieht man nach, ob die Prünellen weich sind, denn zu mürbe dürfen sie nicht werden, sonst verlieren sie den Geschmack. Man kann auch statt des Zwiebacks einen Löffel voll Stärke, in Wein geweicht, dazu geben.

№ 37. Rahm=Sauce mit Vanille.

Die Vanille läßt man vorher in etwas Milch gut auskochen. Dann setzt man den Rahm mit Zucker, Zitronenschale und Canehl aufs Feuer, und wenn dieses kocht, giebt man die Milch, worin die Vanille, die man herausnimmt, hinzu, und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab. Man kann sie kalt zu Eierkäse nehmen.

№ 38. Rothe Rüben= oder (Beth=) Sauce.

Die rothen Rüben werden roh geschält und auf einer Reibe gerieben. Dann gießt man Weißwein darüber und läßt sie eine Stunde damit stehen. Nun giebt man sie auf einen feinen Durchschlag und drückt mit einem Löffel allen Saft heraus, setzt diese mit Zitronenschale, Canehl und Zucker auf's Feuer, und wenn alles kocht, so giebt man einen Löffel voll in Wein eingeweichter Stärke dazu. Wenn nun die Sauce wieder aufkocht, so ist sie gut.

№ 39. Kalte Sardellen=Sauce.

Acht Loth Sardellen werden gut ausgewässert, und nachdem sie von den Gräten gereiniget und fein gehackt sind, giebt man so viel Essig, als man Sauce bedarf, dazu und setzt dieses zurück. Nun rührt man mit 3 Löffel voll Provencer Oel das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern klein, fügt noch hinzu etwas fein gehackte Petersilie, einige fein gehackte Chalotten, eine Prise Pfeffer und Salz und 2 Löffel voll Kappern. Dann rührt man den Essig, der sich auf den Sardellen befindet, durch ein Sieb, und giebt ihn über die andern Ingredienzien.

№ 40. Weiße Sardellen-Sauce.

Die Sardellen werden eine Stunde in's Wasser gelegt, dann von den Gräten gereiniget und fein gehackt. Nun schwitzet man einen Löffel voll Mehl mit einer fein gehackten Chalotte in Butter, rührt es zu den gehackten Sardellen, giebt so viel gute weiße Bouillon (Seite 7 № 19.) darauf, als man Sauce bedarf, und wenn alles einigemale durchgekocht ist, rührt man es durch ein Sieb, setzt es wieder auf's Feuer und fügt noch hinzu 2—3 Scheiben von einer Zitrone, ein Glas Rheinwein, Muscatenblüthe und einige Löffel voll Kappern, läßt die Sauce aufkochen und rührt sie mit einigen Eidottern ab.

№ 41. Braune Sardellen-Sauce.

Die Zubereitung der Sardellen ist dieselbe, wie bei der vorhergehenden Sauce angezeigt ist. Das Mehl wird in Butter braun gemacht, auch eine fein gehackte Chalotte daran gegeben, und braune Jüs, (sollte man die nicht vorräthig haben, Bouillon) und einige Löffel voll Soja dazu gefüllt. Wenn die Sauce gut durchkocht hat, rührt man sie durch ein Sieb, giebt einige Zitronenscheiben, 1 Glas Rothwein und Muscatenblüthe hinzu und läßt sie nochmals aufkochen.

№ 42. Sauce von Parmesan-Käse.

Man rührt 4 Loth Butter mit 3 Eidottern zu Schaum, giebt dann 1 halben Löffel voll Mehl, eine Prise gestoßener Muscatenblüthe und ein Viertel-Quartier kalter Bouillon dazu; setzt dieses nun auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren so eben aufkochen. Dann nimmt man die Sauce vom Feuer, und streuet nun unter Aufziehen der Sauce mit einem Löffel, 4 Loth geriebenen Parmesan-Käse hinzu. Wenn der Käse geschmolzen ist, so ist die Sauce fertig.

№ 43. Braune Sauce mit Rosinen.

Man macht Mehl in Butter braun, giebt darauf eine halbe Bouteille Franzwein, ein wenig Wasser, auch Zitronensaft und die Schale, nebst Zucker, Corinthen und Rosinen, die man vorher gar gekocht hat, und klein geschnittene Mandeln fügt man hinzu, läßt alles zusammen aufkochen und richtet die Sauce an.

№ 44. Braune Sauce mit Rosinen auf andere Art.

Ein Löffel voll Mehl wird in Butter braun gemacht und dann 2 fein geschnittene Chalotten zugegeben. Nun giebt man Bouillon, Nelken- und schwarzen Pfeffer, wie auch einige Gewürznelken, Essig nach Geschmack, und vorher gar gekochte Rosinen und Corinthen dazu. Man läßt nun alles gut durchkochen und richtet die Sauce an.

№ 45 Sauerampfer-Sauce.

Man verliest und wäscht eine gute Handvoll Sauerampfer, schneidet ihn auch einigemale durch, schwitzt ihn dann in 8 Loth Butter einige Minuten, giebt nun einen Löffel voll Mehl hinzu und läßt es ebenfalls mit durchschwitzen. Dann füllt man Bouillon und etwas Jüs (Seite 8 № 21.) darauf, kocht die Sauce noch einmal auf, und rührt sie nun mit einigen Eidottern ab. Sollte die Sauce nicht sauer genug seyn, so drückt man etwas Zitronensaft hinzu. Hat man keine Jüs vorräthig, so kann man eine Scheibe rohen, magern Schinken hinzugeben, dann muß die Sauce aber etwas länger kochen.

№ 46. Senf-Sauce.

Man knetet in 8 Loth Butter einen Löffel voll Mehl, giebt so viele Bouillon darauf, als man

Sauce bedarf, auch den Saft einer Zitrone und etwas Zucker, setzt sie auf Kohlenfeuer und läßt sie unter beständigem Rühren kochen. Dann rührt man sie mit einigen Eigelb ab, und giebt zuletzt 2—3 Löffel voll gut zurechtgemachten Senf dazu, und läßt ihn heiß in der Sauce werden.

№ 47. Senf-Sauce auf andere Art.

Drei Löffel voll englischen oder andern guten Senf, 3 Löffel voll Weinessig, 3 Löffel voll Wasser, 8 Loth Butter, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker und 4 Eidotter schlägt man gut durcheinander und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen.

№ 48. Spargel-Sauce.

Acht Loth Butter rührt man mit 6 Eidottern zu Schaum, und giebt nun einen halben Löffel voll Mehl dazu, dann etwas von dem Spargel-Wasser mit anderem Wasser vermischt, wie auch einige Löffel voll scharfen Weinessig, etwas Muscatenblüthe und etwas Zucker. Die Sauce läßt man unter beständigem Rühren kochen.

№ 49. Spargel-Sauce auf andere Art.

Man rührt in 6 Löffel voll sauren dicken Rahm 4 Eidotter, einen halben Löffel voll Mehl, ein Weinglas voll scharfen Weinessig, etwas süße Milch, Zucker, Salz und Muscatenblüthe, setzt dieses auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen.

№ 50. Braune Speck-Sauce.

In einem Viertelpfunde zerlassenen Speck, den man durch eine Schaumkelle gegeben, damit die klei-

nen Speckstücken zurückbleiben, röstet man einen Löffel voll Mehl hellbraun, fügt dann gute Bouillon, ein Glas Weinessig, Zitronenschale, Nelken- und schwarzen Pfeffer, auch Salz dazu, und läßt es zusammen kochen. Auch giebt man die kleinen Speckstücke wieder hinein.

№ 51. Braune Speck-Sauce mit Rosinen.

Man bratet 8 Loth Speck aus, giebt ihn durch eine Schaumkelle und verwahret die kleinen Speck-Stücken. Nun macht man in dem ausgelassenen Speck einen guten Löffel voll Mehl braun, giebt Bouillon darauf, oder sollte man diese Sauce zum Kalbskopf anwenden wollen, von dem Wasser, worin der Kalbskopf gekocht ist, etwas Zitronenschale, Weinessig nach Geschmack, Rosinen und Corinthen, die vorher gar gekocht sind, und etwas Zucker. Sollte die Sauce nicht braun genug seyn, so macht man den Zucker in etwas Butter braun, giebt auch die kleinen Speck-Stücke wieder hinein.

№ 52. Teufels-Sauce zum wilden Schweinskopf.

Auf 12 Körner Wacholderbeeren, die man zerstößt, giebt man scharfen Weinessig, und läßt solche eine halbe Stunde darin ausziehen. Unterdessen hackt man einige Azia-Gurken, einige Chalotten, einige Scheiben rothe Rübe, etwas Petersilie, aber jedes allein, reibt dann das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern mit 4 Löffel voll Provencer-Oel ganz klein, und fügt dazu einen Löffel voll guten, angemachten Senf, eine Prise Cayenne-Pfeffer, eine Prise schwarzen Pfeffer, ein Loth Zucker, etwas Salz, 1 — 2 Glas guten Franzwein, giebt auch den auf den Wacholderbeeren befindlichen Essig durch ein feines Sieb, und die

gehackten Sachen zu der Sauce, und rührt alles gut durch einander.

№ 53. Trüffeln-Sauce.

Die Trüffeln werden mehreremale gewaschen, damit kein Sand daran bleibt, geschält, in Scheiben geschnitten und in Butter geschwitzt. Dann gießt man gute Bouillon darauf und läßt sie in einer Viertelstunde gar und kurz einkochen. Nun giebt man Jüs (Seite 8 № 21.), etwas in Butter gelblich geschwitztes Mehl, wie auch Zitronensaft nach Geschmack hinzu, und wird die Sauce gut durchgekocht.

№ 54. Trüffeln-Sauce mit Bechamelle.

Die Trüffeln werden eben so zubereitet, wie in № 53 angegeben ist, auch eine Viertelstunde gekocht. Dann wird die Bechamelle dazu gegeben, welche man nur heiß damit werden läßt.

№ 55. Weiß-Wein-Sauce.

Ein halber zinnerner Löffel voll Mehl wird mit 6 Eidottern, einer Viertel-Bouteille Wein und einer Viertel-Bouteille Wasser klein gerührt, dann ein Stück Canehl und Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker nach Geschmack hinzugegeben. Man läßt dieses unter beständigem Rühren so eben aufkochen. Wenn man es vom Feuer genommen hat, so fährt man noch mit dem Rühren fort, damit die Eier nicht gerinnen. Will man diese Sauce zum Plum-Pudding geben, so gießt man, wenn sie vom Feuer genommen ist, 2 Glas Arack oder Rum dazu. Dann darf sie aber nicht mehr kochen. Will man sie noch kräftiger und wohlschmeckender haben, so nimmt man statt des Wassers lauter Wein.

№ 56. Rothwein=Sauce.

Man vermischt eine Viertel=Bouteille Rothwein mit 3 Weingläser voll Wassers, fügt hinzu Zitronenschale, Canehl und Zucker, setzt es auf's Feuer und wenn es kocht, so rührt man einen halben-Löffel voll in Wein eingeweichter Stärke hinzu. Hat man in Zucker eingekochte saure Kirschen, so kann man davon einige Löffel voll, wenn die Sauce fertig ist, hinein geben und sie warm darin werden lassen. Diese Sauce kann kalt und warm gebraucht werden.

№ 57. Wein=Sauce mit Butter.

Ein Viertelpfund frischer Butter wird mit 6 Eidottern und einem Löffel voll Mehl klein gerührt. Dann gießtman eine halbe Bouteille Franzwein und 2 bis 3 Löffel voll Essig dazu, fügt noch etwas Zitronenschale und Zucker nach Geschmack hinzu, läßt es unter beständigem Rühren so eben aufkochen, giebt dann Salz und zuletzt noch Zitronensaft daran.

№ 58. Zitronen=Sauce.

Man rührt 8 Eidotter klein, giebt dazu eine halbe Bouteille Weißwein, 8 — 10 Loth Zucker, worauf das Gelbe einer Zitrone abgerieben ist, den Saft von 2 Zitronen und eine Stange Canehl, welche wieder herausgenommen wird, hinzu. Dann setzt man die Sauce auf's Feuer und schlägt sie so lange, bis sie vor dem Kochen ist. Dann setzt man sie gleich ab und fährt noch eine kleine Zeit mit Schlagen fort, damit sie recht schäumig wird. Will man die Sauce noch schäumender haben, so nimmt man in allem 6 ganze Eier dazu.

№ 59. Erdbeeren=Sauce.

Man reinigt einen flachen Teller voll Erdbeeren, wäscht selbige und läßt sie auf einem Siebe ablaufen.

Alsdann reibt man sie durch ein Sieb. Setzt sie nun mit einer Viertel-Bouteille Rothwein, 8 Loth Zucker, etwas Caneehl, einigen Nelken und etwas Zitronenschale aufs Feuer und wenn dieses kocht, rührt man einen Theelöffel voll in Wasser aufgelöseter Stärke hinzu und richtet die Sauce zum Pudding an.

№ 60. a. Weiße Zwiebeln-Sauce.

Zwei Hand voll kleiner Zwiebeln werden geschält und in kochendem Wasser einigemale übergekocht, dann einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, woraus man sie mit einer Schaumkelle, damit kein Wasser in die Sauce kömmt, wieder heraus nimmt. Nun giebt man guten Blanc (Seite 11 № 28.) darauf, und läßt sie in 6 bis 8 Minuten darin gar kochen.

№ 60. b. Braune Zwiebeln-Sauce.

Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und in Butter gar geschwitzt, dann wird etwas Mehl hinzugegeben und braune Bouillon oder Jüs (Seite 7 und 8) darauf gegossen, womit die in Butter geschwitzten Zwiebeln ein wenig kochen müssen.

№ 61. Dicke Sauce.

Man knetet ein gutes Stück Butter in einem Löffel voll Mehl. Alsdann setzt man es mit guter Jüs (Seite 8 № 21.) auf's Feuer, giebt nun einige gehackte Chalotten, wie auch gehackte Sardellen und etwas Muscatenblüthe dazu, und wenn es kocht, wird es mit einigen Eidottern abgerührt. Man überzieht damit gekochtes Rindfleisch.

№ 62. Dicke Butter.

Man rührt ein halbes Pfund Butter zu Schaum, giebt dann 8 Eier, nebst einem guten Löffel voll Mehl,

einer Tasse voll Bouillon und etwas gestoßener Muscatenblüthe dazu. Dieses setzt man auf's Feuer und rührt es darauf so lange, bis es anfängt steif zu werden. Es darf aber nicht kochen. Diese Butter gebraucht man zum Ueberziehen des Fleisches.

XIII.

Vom Salat und von Compots.

A. Salat.

№ 1. Kopf-Salat.

Man nimmt hiezu nur die inwendigen gelben Blätter, schneidet die obern Spitzen derselben ab und streift sie von der Rippe. Das Herz läßt man so groß als man es zu haben wünscht. Man wäscht die Blätter gehörig und schwenkt sie in einer reinen Serviette aus. Alsdann macht man eine Sauce, wozu man von 3 hartgekochten Eiern das Gelbe mit Provencer-Oel klein rührt und vermischt man solches mit einer Handvoll fein gehackter Kräuter, als: Dragon, Pimpinelle, Zitronenkraut und etwas Schnittlauch, ferner Salz, einer Prise gestoßenen Pfeffer, einem Löffel voll guten Senf, einem Löffel voll gestoßenen Zucker, so vielem Weinessig als man für nöthig erachtet und 2 Glas Weißwein. Man legt den Salat in eine tiefe Schüssel, sucht die Herzen des Salats heraus und legt sie oben auf, giebt dann

von der angemachten Sauce etwas auf jedes derselben und schwenket den Salat in der Schüssel gut durch. Beim Anrichten sucht man mit einer Gabel die Herzen so viel möglich oben auf zu legen.

№ 2. Kopf-Salat auf andere Art.

Hiezu muß man die Salatköpfe so groß als möglich zu erhalten suchen. Dicht brauchen sie aber nicht zu seyn. Man nimmt die äußeren Blätter davon weg, wäscht die Köpfe und läßt sie auf einem Durchschlag ablaufen. Nun blättert man sie ab, schneidet die Rippen heraus, legt dann ein Blatt auf das andere, rollt sie auf und schneidet sie mit einem scharfen Messer so fein wie Nudeln. Dann macht man eine Sauce von 2 hart gekochten Eiern, wovon das Gelbe mit Provencer-Oel klein gerührt wird, fügt dazu 8 Loth gewässerte, ausgegrätete und fein gehackte Sardellen, einen Löffel voll gut angemachten Senf, einige Löffel voll Kappern, eine fein gehackte Chalotte und einige Stangen Dragon, eine Prise gestoßenen schwarzen Pfeffer, Weinessig so viel als nöthig und ein Glas Weißwein. Man rührt alles gut durch und begießt den Salat damit, schwenket ihn durch, versucht wegen Salzes und giebt ihn gleich zur Tafel, denn er darf nicht lange angemacht stehen, sonst wird er welk.

№ 3. Kopfsalat mit der warmen Sauce.

Zu der Sauce nimmt man 2 Löffel voll sauren Rahm, wozu 4 Eidotter und 2 kleine Löffel voll Mehl, 6 Löffel voll scharfen Weinessig, etwas Salz, eine Prise Muscatenblüthe, Zucker nach Geschmack, und ein halbes Quartier Milch gerührt werden. Findet man, daß es zu viel Milch ist, und die Sauce zu flüssig dadurch wird, so läßt man etwas Milch zurück, oder giebt noch etwas Mehl hinzu. Dieses setzt

man auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen, nimmt es dann gleich vom Feuer und fährt mit dem Rühren noch etwas fort. Nun schneidet man 8 Loth guten Speck in feine Würfeln, bratet sie aus, so daß die Würfeln hellbraun werden, giebt den Speck zu der Sauce, und wenn sie etwas erkaltet ist, so bringt man den verlesenen und gewaschenen Salat auf die Tafel und die Sauce dabei, oder wenn man ihn eher begießen will, so muß man es so einrichten, daß er sogleich kann gegessen werden, weil der Salat sonst zu zähe wird.

№ 4. Kopfsalat mit warmer Sauce auf andere Art.

Man rührt 2 kleine Löffel voll Mehl mit Wasser klein, giebt so viel Essig und Wasser darauf, als man Sauce bedarf, fügt auch gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz, auch etwas Zucker hinzu, läßt es aufkochen und rührt es mit so vielen Eidottern ab, daß die Sauce rund genug davon wird. Nun bratet man 8 Loth guten, in kleine Würfeln geschnittenen Speck aus, und wenn er anfängt bräunlich zu werden, so giebt man eine fein geschnittene Chalotte dazu, rührt dann den ausgebratenen Speck zur Sauce und wenn sie etwas erkaltet ist, so begießt man den Salat damit, der, wie in № 3. beschrieben ist, zubereitet wird.

№ 5. Endivien-Salat.

Zu diesem Salat wird bloß das Gelbe genommen, wovon man noch die Spitzen abschneidet. Man wäscht ihn, und wenn er auf einem Durchschlag abgelaufen ist, so schwenket man ihn in einer Serviette aus, salzt und begießt ihn mit Provencer Oel und gutem Weinessig. Wer es liebt, kann auch etwas Zucker darüber streuen.

№ 6. Salat von Portulack.

Man verlieset und wäscht 3 kleine Handvoll Portulack, eine kleine Handvoll Pimpinelle, etwas Tripmadam und Dragon, hackt eine Chalotte ganz fein, mischt sie mit einer Prise gestoßenen schwarzen Pfeffer, Salz, Provencer Oel und guten Weinessig zu den Kräutern und giebt ihn zu Tische.

№ 7. Salat von Sellerie.

Man wäscht und schälet große Sellerie-Köpfe, kocht sie in gesalzenem Wasser gar, aber nicht zu mürbe, und schneidet sie, wenn sie erkaltet sind, in dünne Scheiben. Dann rührt man von 2 hartgekochten Eiern das Gelbe mit Provencer Oel ganz klein, giebt etwas Pfeffer, Salz, eine fein geschnittene Chalotte und Weinessig hinzu, und begießt damit einige Stunden vor dem Anrichten den Sellerie. Man kann auch, wenn der Sellerie gar und so eben aus dem kochenden Wasser genommen ist, ihn in rothe Rüben-Brühe eine Nacht liegen lassen. Dann giebt man aber keine Eier zur Sauce.

№ 8. Salat von Spargel.

Man putzt den Spargel wie gewöhnlich, wirft aber alles Harte davon weg, schneidet ihn dann in 3 Theile, kocht ihn in gesalzenem Wasser gar, läßt ihn auf einem Durchschlag ablaufen, und wenn er erkaltet ist, so giebt man dieselbe Sauce wie zum Sellerie darauf.

№ 9. Salat von Vits-Bohnen.

Hiezu muß man recht junge Bohnen nehmen, sie in der Mitte durchschneiden und sie in gesalzenem Wasser gar kochen. Man begießt sie auf eben dieselbe Art, wie den Sellerie-Salat, nur kann man noch

einige Stangen Dragon zur Sauce mit fein hacken, oder einige Löffel voll Dragon-Essig dazu geben.

№ 10. Gurken-Salat.

Die Gurken müssen lang und nicht zu dick, auch noch keine Kerne darin seyn. Man schält selbige nicht zu dünn, wäscht sie und schneidet sie dann in feine Scheiben. Man mengt sie mit Salz, gutem Weinessig, Provencer Oel, einer fein gehackten Chalotte an, und streuet zuletzt fein gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber. Zu bemerken ist, daß man den Gurken-Salat nicht eher zubereiten muß, bis man ihn zu Tische geben will.

№ 11. Gurken-Salat auf andere Art.

Nachdem man die Gurken in feine Scheiben geschnitten hat, verfertiget man eine Sauce von folgenden Sachen, als: 4 Löffel voll sauren Rahm, 2 Löffel voll Provencer Oel, 6 Löffel voll Weinessig, etwas gestoßenem Pfeffer und Salz, quirlt alles zusammen durch und mengt den Gurken-Salat damit an.

№ 12. Salat von weißem Kohl.

Man nimmt hiezu recht große, lose, feinblättrige und gelbe Kohlköpfe, wirft die äußern Blätter davon weg und blättert den Kopf nun ganz auseinander. Man schneidet alle Adern aus den Blättern, so daß jedes in 2 Theile kommt. Nun legt man auf einen großen hölzernen Teller 2 von den größern Blättern, dann 3—4 von den kleinern darauf, wickelt sie fest auf und schneidet dann mit einem scharfen Messer kurz vor den Fingern recht feinen und langen Salat davon. Man streuet Salz und gestoßenen Pfeffer darauf, auch eine fein geschnittene Chalotte, begießt

ihn dann mit Provencer Oel und gutem Weinessig und wendet ihn gut darin um. Wenn man das Begießen des Salats eine halbe Stunde vor dem Anrichten thut, so wird er weit mürber. Man kann ihn auch von festem weißen Kohl gleich vom Kopfe abschneiden, dann wird er aber nicht so fein, weil die Adern darin bleiben. Dieser Salat wird auch mit der warmen Speck-Sauce gegeben, wie bei dem Kopf-Salat beschrieben ist.

№ 13. Hummer-Salat.

Wenn der Hummer gekocht ist, wie Seite 142 № 79 angegeben ist, bricht man die Schalen von den Scheeren und dem Schwanze und reißt das Fleisch in längliche Filets. Dann reibt man das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern mit einigen Löffeln voll Provencer Oel klein, giebt fein gehackte Petersilie, eine Chalotte, etwas gestoßenen Pfeffer, Salz, ein wenig Zucker und guten Weinessig hinzu, gießt diese Sauce über den Hummer und mengt ihn gut damit durch.

№ 14. Härings-Salat.

Die Quantität der Häringe muß man nach der Personenzahl berechnen. Auf 8 Personen rechnet man 5—6 Häringe. Sind die Häringe sehr gesalzen, so muß man sie eine Nacht in's Wasser legen, ist dies aber nicht der Fall, so wäscht man sie und zieht ihnen die Haut ab, nimmt sie aus und reißt sie in der Länge nach aus einander, löset dann das Rückgrat und die Gräten heraus und schneidet sie in Strohhalm breite und kaum halbe Finger lange Streifen, wirft solche während des Schneidens in's Wasser, und wenn man damit fertig ist, so giebt man sie gleich auf einen feinen Durchschlag, drückt sie aus und setzt sie zurück. Dann schneidet man ein Pfund Kalbsbraten aus der Keule in eben solche Streifen, wie auch rothe Rüben, Aepfel, Azia- oder Salzgurken und einen Kopf gekochten Sellerie. Man

schüttet nun alles Geschnittene in eine Salatière, verfertiget dann eine Sauce, wie bei dem Kopf=Salat № 1 angegeben ist, giebt eine gute Tasse voll Kappern dazu und mengt alles gut durch. Nun legt man einen Stern oder eine sonst beliebige Verzierung von folgenden Sachen auf den Salat, als: Von hartgekochten Eiern das Gelbe und das Weiße, jedes allein gehackt, rothe Rüben, Petersilie oder Gurken. Dann reißt man ausgewässerte Sardellen der Länge nach aus einander, nimmt das Rückgrat heraus, theilt nun einen Stern mit den in Hälften gerissenen Sardellen ab, und belegt ihn mit dem Gehackten in vier Farben. Hat man Zeit dazu, so verfertiget und begießt man den Härings=Salat Tages vorher, ehe man ihn gebrauchen will, weil er dadurch an Geschmack sehr gewinnt; belegt muß er aber erst dann werden, wenn er den Tag zu Tische gegeben werden soll.

№ 15. Sardellen=Salat.

Man wäscht 1 ℔ Sardellen, reißt sie in der Länge nach aus einander und löset das Rückgrat heraus. Man nimmt nun ungefähr 1 ℔ Kalbsbraten an Gewicht, auch etwas Azia=Gurken und rothe Rüben, und schneidet dies Alles in Streifen, wie bei dem Härings=Salat angezeigt ist, dann bricht man einen flachen Teller voll gekochter Granaten aus, schneidet sie in der Länge durch und giebt sie zu den oben benannten Sachen, wie auch 4 Stück Neunaugen, die man in runde Scheiben schneidet. Man mengt nun alles durch und begießt den Salat mit der bei dem Kopf=Salat № 1. beschriebenen Sauce, schwenkt ihn gut um und streuet eine Tasse voll Kappern darüber.

B. Compots.

№ 1. Compot von Aepfeln.

Sind es Borsdorfer Aepfel, so läßt man sie ganz und sticht mit einem Ausstecher das Kernhaus aus, schälet sie dann, setzt sie mit einem guten Stück Zucker, 3 Glas Wein, einigen Stücken ganzen Zimmt, Zitronenschale und dem Safte einer Zitrone, nebst so viel kaltem Wasser, daß sie damit bedeckt sind, auf's Feuer und läßt sie hiemit weich aber nicht entzwei kochen. Man hebt jedesmal die weichen heraus und läßt die andern noch kochen, dann gießt man den Saft durch ein Haarsieb in eine engere Casserolle und läßt ihn, halb zudedeckt, langsam einkochen, bis er ganz dick und beim Kochen große Blasen schlägt. Man giebt ihn nun auf einen Suppenteller und läßt ihn darauf zur steifen Gallerte werden. Die Aepfel richtet man nun an, sticht den steifen Gelée mit einem Löffel ab, und belegt jene damit. Will man die Aepfel nicht ganz lassen, so schneidet man sie gleich roh in 2 Hälften.

№ 2. Compot von Aepfeln auf andere Art.

Borsdorfer oder Zwiebel-Aepfel werden geschält, in 4 Theile geschnitten, vom Kernhause befreiet und in halbe Finger dicke Scheiben geschnitten. Dann setzt man Weißwein, etwas Wasser, nicht zu wenig Zucker, Citronenschale und Canehl auf's Feuer, und wenn es anfängt zu kochen, so giebt man die Aepfel wie auch einen guten Theil rein gewaschener und gar gekochter Corinthen dazu, und läßt die Aepfel einige Minuten darin kochen. Man achte darauf, daß sie nicht musig werden, sondern die Stücken müssen weich und ganz bleiben.

№ 3. Compot von Aepfeln mit Corinthen und Anies.

Man kann hiezu ganz kleine Borsdörfer- oder Zwiebeln-Aepfel nehmen, woraus man die Blume schneidet und mit einem Aepfelbohrer das Kernhaus herausbohret; dann wischt man sie ab, und kann man Weißbier haben, so setzt man sie mit demselben, sonst aber auch mit kaltem Wasser auf's Feuer, und gießt nur so viel darauf, daß sie nicht ganz damit bedeckt sind. Nun fügt man noch hinzu gut gewaschene Corinthen, Zucker, Canehl, Zitronenschale, nach Verhältniß der Aepfel, etwas verlesenen und gewaschenen Anies und ein kleines Stück frischer Butter, und läßt sie damit weich kochen. Will man diese Aepfel zu Gänsebraten anwenden, so läßt man die Butter weg, füllt nun zuletzt von dem Gänsebraten-Fett dazu, und giebt sie warm zur Tafel.

№ 4. Aepfelbrei mit der Kruste.

Reinette-Aepfel sind hiezu die besten. Man schält solche, schneidet sie in Viertel, nimmt das Kernhaus, heraus, setzt sie mit Wasser, einigen Glas Weißwein, Zitronenschale und Canehl zu Feuer und läßt sie weich kochen. Nun rührt man sie durch einen feinen Durchschlag, giebt Zucker nach Geschmack hinzu, füllt dann den Brei in eine Salatière, streuet fein geschnittene Mandeln, gestoßenen Zucker und Canehl darüber, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt die Kruste hellbraun werden. Doch muß man diese erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten bereiten, weil sie sonst weich wird.

№ 5. Compot von Birnen.

Die Birnen müssen recht gut und nicht zu weich seyn, dann werden sie geschält, in der Mitte durchgeschnitten und vom Kernhause befreit. Der Stiel,

den man etwas abschälet, bleibt daran. Nun setzt man sie mit halb Rothwein und halb Wasser, Zucker, Canehl und Zitronenschale zu Feuer, und läßt sie 1½ Stunde kurz einkochen.

№ 6. Compot von Birnen auf andere Art.

Hiezu nimmt man recht gute, jedoch schon weiche Birnen, schälet und schneidet sie in der Mitte durch, befreiet sie vom Kernhause, und setzt sie mit Weißwein, etwas Wasser, Zucker, Canehl und Zitronenschale zu Feuer. Wenn sie weich genug sind, so nimmt man sie aus dem Topfe, läßt die Sauce noch etwas einkochen und giebt sie dann über die Birnen.

№ 7. Compot von Erdbeeren.

Ein guter Teller voll Holz=Erdbeeren wird mit einigen Löffeln voll Himbeeren=Gelée durch einen Durchschlag gerieben, dann mit Zucker und Canehl vermischt und in eine Salatière gefüllt. Nun bestreuet man 4—6 Hand voll der größten Erdbeeren mit Zucker, belegt das Compot damit und giebt es zur Tafel.

№ 8. Compot von Erdbeeren auf andere Art.

Nachdem man einen Teller voll Holz=Erdbeeren gewaschen hat, läßt man sie auf einem Durchschlag ablaufen, rührt sie dann mit so viel sauren Rahm und 2 Löffel voll Himbeeren=Saft oder Gelée, daß es ein dicker Brei wird, durch einen Durchschlag, vermischt es dann mit auf einer Zitrone abgeriebenem Zucker und gestoßenem Canehl, und füllt es in eine Salatière.

№ 9. Compot von Himbeeren.

Dieses Compot wird auf dieselbe Art bereitet, wie das von Erdbeeren № 7, nur wird beim Durchreiben der Himbeeren, Johannisbeeren-Gelée genommen.

№ 10. Compot von Johannisbeeren.

Man setzt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker mit 1 Glas Wein auf's Feuer, rührt es vom Boden und wenn es anfängt zu kochen, so schüttet man 1 ℔ von den Stielen abgestreifter Johannisbeeren hinzu. Sobald solche aufkochen, so nimmt man sie behutsam mit der Schaumkelle heraus und legt sie auf ein Sieb, welches man über eine reine Schale stellt, setzt nun den zurückgebliebenen Saft, wozu man das in die Schale gelaufene Flüssige hinzufügt, wieder zu Feuer, und läßt es ganz dick einkochen. Nun legt man die Johannisbeeren in eine Salatière und gießt die Sauce darüber.

№ 11. Compot von Aepfelsinen.

Man kocht Zucker in Wein mit Zitronenschale und Canehl zu einem dicken Syrup. Nun schälet man die Aepfelsinen, so daß die weiße Haut herunter kömmt, theilt sie auseinander und giebt sie zu dem eingekochten Syrup, wie auch ein halbes Glas Cognac, läßt das Compot einmal aufkochen und giebt es kalt zur Tafel.

№ 12. Compot von Apricosen.

Die Apricosen müssen reif, aber noch hart seyn. Sie werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten und der Kern herausgenommen. Dann setzt man nach Verhältniß der Apricosen, Franzwein, Zucker, Canehl und Zitronenschale auf's Feuer und wenn es kocht, so giebt man die Apricosen dazu und läßt sie in einigen Minuten gar werden. Nun nimmt man sie mit

einer Schaumkelle heraus, läßt die Sauce zu einem dicken Syrup einkochen und gießt sie über die Apricosen.

№ 13. Compot von Pfirschen.

Von Pfirschen wird das Compot auf eben dieselbe Art, wie von Apricosen bereitet, nur ist hiebei zu bemerken, daß es etwas länger als jenes kochen kann.

№ 14. Compot von Quitten.

Nachdem die Quitten geschält und in 4 Theile geschnitten, nimmt man das Kernhaus heraus, setzt sie mit Rothwein, Wasser, Zucker, einer Stange Canehl und Zitronenschale zu Feuer, und läßt sie 1½ Stunde kochen. Sind sie dann gar und sollte sich noch zu viel Sauce darunter befinden, so nimmt man die Quitten heraus und läßt sie mehr einkochen.

№ 15. Compot von sauren Kirschen.

Die Kirschen werden ausgekernt und mit gestoßenem Zucker, Canehl und Zitronenschale auf's Feuer gesetzt, und einigemale durchgekocht, dann nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus, läßt die Sauce dick einkochen und gießt sie über die Kirschen.

№ 16. Compot von süßen Kirschen.

Dieses wird auf dieselbe Art wie obiges bereitet, nur giebt man gleich einige Glas Rothwein hinzu.

№ 17. Compot von Prünellen.

Die Prünellen werden einmal durchgeschnitten, mit Weißwein, etwas Wasser, Zitronenschale, Zucker und Canehl zu Feuer gesetzt und in einer kleinen

Viertelstunde gar gekocht; dann nimmt man sie heraus, kocht die Sauce noch ein, und gießt sie dann über die Prünellen.

№ 18. Compot von Reineclaudes.

Auf 30 Stück Reineclaudes rechnet man ein halbes Pfund Zucker und eine Viertel-Bouteille Weißwein. Wein und Zucker setzt man nebst einer Stange ganzen Canehl und Zitronenschale auf's Feuer, läßt solches zu einem dicken Syrup einkochen, schüttet dann die Reineclaudes hinein und läßt sie einigemale überkochen. Nun nimmt man sie heraus, und sollte die Sauce nicht dick genug seyn, so läßt man sie noch etwas einkochen, und gießt sie dann über die Reineclaudes.

№ 19. Compot von Zwetschen.

Die Zwetschen werden in heißes Wasser geworfen und die Haut herunter gezogen. Dann setzt man sie mit etwas Weißwein und etwas Wasser, Zucker, ganzem Canehl und Zitronenschale zu Feuer und läßt sie in einigen Minuten gar werden. Nun nimmt man sie heraus, läßt die Sauce noch einkochen und gießt sie dann über die Zwetschen.

№ 20. Compot von Zwetschen auf andere Art.

Von den Zwetschen wird das Blaue mit einem reinen Tuche abgewischt, dieselbe in der Mitte durchgeschnitten und der Kern heraus genommen, dann etwas Wein, Zucker in Wasser getaucht, Canehl und Zitronenschale dazu gegeben, und in einigen Minuten gar gekocht. Nun nimmt man sie heraus und läßt die Sauce ganz dick einkochen und giebt sie über die Zwetschen.

№ 21. Compot von Stachelbeeren mit Rahm.

Zum Compot dürfen die Stachelbeeren nicht reif seyn, und sind solche im Monat Mai hiezu am besten. Nachdem man selbige von den Blumen gereiniget hat, setzt man sie mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt sie einmal aufkochen und giebt sie auf ein Sieb, auf welchem sie ablaufen müssen. Nun setzt man den süßen Rahm mit einem guten Stück Zucker und gestoßenem Canehl auf's Feuer und wenn er kocht, so rührt man ihn mit einigen Eidottern ab, schüttet dann die Stachelbeeren dazu, schwenket sie durch und richtet sie an.

№ 22. Compot von Stachelbeeren mit Wein.

Nachdem die Stachelbeeren mit kochendem Wasser übergossen sind, schüttet man sie auf ein Sieb, setzt dann Weißwein, Zucker und Canehl, nach Verhältniß der Stachelbeeren, auf's Feuer, und wenn dieses kocht, so thut man die Stachelbeeren dazu und läßt sie noch einigemale mit durch- aber nicht musig kochen. Dann nimmt man die Stachelbeeren mit einer Schaumkelle heraus, rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab, und gießt sie darüber. Man kann auch die Eier weglassen, und wenn die Stachelbeeren herausgenommen worden, die Sauce stark mit Zucker zu einem Syrup einkochen lassen und diese ebenfalls darüber gießen.

№ 23. Compot von Stachelbeeren auf andere Art.

Nachdem man die Stachelbeeren mit Wasser einmal hat aufkochen lassen, setzt man Franzwein und ziemlich vielen Zucker, Zitronenschale und Canehl,

wie auch einen halben Löffel voll, aber ohne Butter braun gemachtes Mehl auf's Feuer, kocht alles eine Viertelstunde, schüttet dann die Stachelbeeren dazu und läßt sie einigemale mit durchkochen.

№ 24. Compot von eingemachten Stachelbeeren.

Man setzt Weißwein, Zucker, Canehl und Zitronenschale auf's Feuer, und wenn es kocht, so schüttet man die eingemachten Stachelbeeren hinzu und läßt sie darin, bis sie gar sind, kochen.

№ 25. Compot von Hagebutten.

Man reibt von 2 Schock Hagebutten die Stacheln ab, macht die Kerne heraus, setzt sie dann mit einer halben Bouteille Wein, halb so viel Wasser, etwas Canehl, der Schale einer halben Zitrone, 16 Loth Zucker, einigen Nelken auf's Feuer und läßt sie darin gar kochen. Alsdann hebt man sie mit der Schaumkelle aus der Sauce und wenn dieselbe nicht semig genug ist, läßt man sie noch einkochen und giebt sie dann über die Hagebutten.

№ 26. Compot von Bickbeeren.

Wenn die Bickbeeren verlesen und gewhschen sind, setzt man sie mit 1 — 2 Glas voll Wein, Zucker, Canehl und Zitronenschale zu Feuer, läßt sie mit einigen gestoßenen Zwiebäcken gar und dick kochen und giebt sie kalt zu Tische.

XIV.

Von Crêmes.

№ 1. Chocolade-Crême.

Ein halbes Quartier guter süßer Rahm wird mit eben so viel süßer Milch vermischt. Alsdann klopft man 4 Loth Hausenblase mit einem Hammer so dünn wie nur möglich, pflückt sie auseinander, giebt Wasser darauf und läßt sie eine Nacht weichen. Dann muß sie bei gelindem Feuer und mit demselben Wasser, worin sie eingeweicht ist, 2 Stunden ganz langsam kochen, so daß sie sich völlig aufgelöset hat und nur noch ein Viertel-Quartier Flüssigkeit darauf ist. Nun giebt man die Milch zu der Hausenblase, wie auch 6 Loth Zucker und etwas gestoßenen Canehl und läßt alles unter beständigem Rühren aufkochen. Dann reibt man ein halbes Pfund feine Vanille-Chocolade recht fein, setzt sie mit einer kleinen Obertasse voll Milch auf's Feuer, läßt sie unter immerwährendem Rühren zu einem steifen Brei kochen und mengt sie dann zu der Milch. Diesen Crême füllt man in kleine Gläser; will man ihn aber in eine größere Form geben und nachher umstülpen, so muß man die Form erst mit Mandelöl bestreichen, sie wieder mit einem reinen Tuche etwas nachwischen, dann den Crême hineinfüllen, und wenn er gehörig erkaltet und steif genug ist, denselben auf eine Schüssel stülpen.

№ 2. Chocolade-Crême auf andere Art.

Zu einem Quartier Milch nimmt man 8 Loth Vanille-Chocolade, etwas gestoßenen Canehl, 12 ganze

Eier und 6 Loth Zucker. Man giebt alles in einen hohen Topf und läßt es unter beständigem Schlagen mit einer Bisquitruthe bis vor's Kochen kommen, füllt dann den Crême in Gläser und läßt ihn erkalten.

№ 3. Chocolade-Crême mit Wein.

Man nimmt ¾ Quartier Weißwein, 8 Loth Vanille-Chocolade, 12 Loth Zucker, worauf die Schale einer Zitrone abgerieben ist, den Saft von 2 Zitronen, 12 ganze Eier, und giebt alles in einen hohen Topf, schlägt es auf dem Feuer bis zum Kochen zu einem steifen Crême und füllt diesen in Gläser zum Erkalten.

№ 4. Schnee-Crême.

Zu einem Quartier süßen Rahm, 12 Loth gestoßenen Zucker und 2 Löffel voll Orangenblüthe-Wasser, nimmt man das zu Schnee geschlagene Weiße von 16 Eiern, und setzt dieses alles zusammen auf schwaches Kohlenfeuer, welches so lange geschlagen wird, bis es kocht. Man füllt den Crême in eine Compotière.

№ 5. Böhmische Milch.

Zu 8 Ober-Tassen voll süßen Rahms nimmt man 12 Eidotter, 2 Löffel voll Rosenwasser, 8 Loth Zucker und eine Stange Canehl. Dieses setzt man zusammen auf's Feuer und schlägt es so lange, bis es steif ist. Man kann auch eine Stange Vanille in etwas Milch auskochen und dazu geben. Es wird kalt servirt.

№ 6. Rahm-Crême.

Man giebt in einen hohen Crême-Topf 1 Quartier süßen Rahm, 12 Loth Zucker, 2 Löffel voll

Orangenblüthe-Wasser, 12 ganze Eier, etwas Canehl, wie auch eine gute Tasse voll Milch, worin 4 Loth fein gestoßene süße und 12 Stück bittere Mandeln ausgekocht sind, durch ein Sieb hinzu, setzt den Topf auf's Feuer, und schlägt es mit einer Bisquitruthe bis zum Kochen zu einem steifen Crême. Wenn dieser etwas erkaltet ist, so füllt man ihn in Gläser.

№ 7. Sillabub, oder Rahm-Crême mit Malaga.

Ein halbes Quartier süßen Rahm, ein Viertel-Quartier Muscatwein, ein Viertelpfund Zucker, worauf die Schale einer Zitrone abgerieben, den Saft derselben, der Zucker wird fein gestoßen und alles in einen hohen Topf gegeben, mit einer Bisquit-Ruthe hin und her geschlagen, denn bei dem heftigen Schlagen würde man nicht so leicht den Schaum erhalten. Sobald sich der Schaum zeigt, so füllt man ihn mit einem silbernen Löffel auf ein Sieb, und sobald er abgelaufen, füllt man ihn in Gläser. Das Flüssige wird wieder zu der Masse gegeben und so fortgefahren, bis alles zu Schaum geschlagen ist. Auch darf man mit Zubereitung dieses Crêmes erst kurze Zeit vor dem Anrichten beginnen, weil der Schaum leicht wieder flüssig wird.

№ 8. Vanille-Crême.

Eine Stange Vanille wird mit etwas Zucker gestoßen, in ein reines Läppchen gebunden und in süßer Milch in einigen Minuten ausgekocht. Dann drückt man das Läppchen aus, giebt die Milch in einen hohen Topf, und fügt zu derselben 2 ganze Eier und 8 Eidotter, 1 Quartier süßen Rahm, 12 Loth gestoßenen Zucker, und einen Eßlöffel voll des feinsten Mehls, das man mit etwas Rahm klein gerührt hat. Alles schlägt man gut durch einander, giebt es in

eine Salatière und läßt es in einer Tortenpfanne, worin man einen Finger hoch Salz gegeben, in einer kleinen halben Stunde gar backen. Unten muß nur sehr wenig Feuer seyn.

№ 9. Vanille-Crême auf andere Art.

Man setzt 1 Quartier süße Milch, 24 Loth Zucker, für 4 ß (2 ggr.) gestoßene Vanille und etwas gestoßenen Canehl zu Feuer und wenn selbiges kocht, giebt man das zu Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern hinzu und rührt es einigemal mit durch, nimmt dann den Schaum mit einer Schaumkelle ab und läßt ihn auf einem Siebe ablaufen. Nun rührt man das Gelbe der 6 Eier mit etwas Milch klein, und rührt dieses mit der kochenden Milch ab. Alsdann gießt man es durch ein Sieb und wenn es erkaltet ist, giebt man den darin gekochten Schnee dazu.

№ 10. Mandel-Crême.

In ein halbes Quartier Milch giebt man ½ ℔ süße und 12 Stück bittere abgezogene und mit Rosenwasser fein gestoßene Mandeln. Dann reibt man 3 Orangen auf 12 Loth Zucker ab, stößt ihn und fügt zu demselben noch 12 Eidotter. Man setzt alles auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren steif werden. Nun streicht man den Crême ein- oder zweimal durch ein Haarsieb, bis man ihn fein genug findet, und giebt ihn in Gläser.

№ 11. Canehl-Crême.

Zu einem Quartier Milch nimmt man ein Loth recht fein gestoßenen Canehl, 8 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 12 Eigelb, welches zusammen auf's Feuer gesetzt und so lange geschlagen wird, bis es ein steifer Crême ist.

№ 12. Crême von grobem Brode.

Zu 8 Loth gerösteten und fein gestoßenen Schwarzbrodes nimmt man 8 Loth zu Schaum gerührter Butter, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, etwas gestoßenen Canehl, 8 Eidotter, ein halbes Quartier sauern dicken Rahm, 12 Loth Zucker und das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern. Diese Masse rührt man durch einander, füllt sie in eine tiefe Schüssel, setzt diese in eine Tortenpfanne, in welcher 2 Finger hoch Wasser gegossen wird, giebt unten und oben Feuer und läßt es in einer halben Stunde gar werden.

№ 13. Veilchen-Crême.

Eine gute Hand voll Veilchen-Blätter stößt man fein und drückt den Saft von 2 Zitronen darauf und läßt es 2 Stunden stehen. Nun nimmt man von 10 Eiern das Gelbe, 10 Loth gestoßenen Zucker und 4 Glas Weißwein. Dieses setzt man zusammen auf's Feuer und schlägt es so lange, bis die Eier gar sind. Alsdann giebt man die Veilchen hinzu und rührt es durch ein Sieb. Sobald der Crême erkaltet ist, giebt man für 6 Pf. Veilchen-Saft und 2 Loth auf einer bittern Orange abgeriebenen Zucker hinzu.

№ 14. Kirschen-Crême.

Man stößt die Steine von einem Pfunde saurer Kirschen recht fein, giebt ein Glas Rheinwein darauf, läßt es auf dem Feuer heiß werden, und gießt es auf die ausgekernten Kirschen. Man kocht sie mit 8 Loth Zucker ganz weich, reibt sie alsdann durch ein Sieb, und giebt zu dem Durchgeriebenen 15 Eigelb, 8 Loth gestoßenen, zuvor auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker, etwas gestoßenen Canehl und 4 Glas Rheinwein. Nun setzt man es auf Kohlenfeuer und schlägt es zu einem steifen Crême.

№ 15. Johannisbeer-Crême.

Man vermischt ein halbes Quartier Johannisbeer-Saft mit eben so vielem Wasser, giebt auch dazu 10 Eidotter, ein Glas Wein, 12 Loth gestoßenen Zucker und schlägt solches mit einer Ruthe so lange, bis es schäumt. Alsdann setzt man es auf's Feuer, fährt mit Schlagen so lange fort, bis es vor dem Kochen ist und dick wird. Dann rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 10 Eier auf dem Feuer dazu, und wenn es eine Minute darauf gewesen, so nimmt man den Crême herunter, läßt ihn etwas abkühlen und füllt ihn in Gläser.

№ 16. Himbeer-Crême.

Crême von Himbeeren und sauren Kirschen wird auf dieselbe Art, wie der Johannisbeer-Crême bereitet. Will man ihn von Kirschen verfertigen, so kernt man die Kirschen aus, stößt die Steine und läßt sie mit Wasser auskochen. Alsdann gießt man sie durch ein Sieb, vermischt mit diesem Wasser, welches nicht mehr als ein halbes Quartier seyn muß, eben so vielen Kirschsaft, und verfährt dann weiter damit, wie oben gesagt ist.

№ 17. Zitronen-Crême.

Zu einer Bouteille Rhein- oder Franzwein nimmt man 18 ganze Eier, von 6 Zitronen die Schale auf Zucker abgerieben, von 6 den Saft, und 1 ℔ Zucker. Dies Alles wird in einen hohen Bisquit-Topf, worin es hinlänglich Raum zum Steigen hat, gegeben, und mit einer Bisquit-Ruthe so lange geschlagen, bis es vor dem Kochen und recht dick und schäumig ist. Man achte aber darauf, daß es nicht zum Kochen kömmt, sonst gerinnen die Eier und man kann den Crême alsdann nicht gebrauchen, auch muß man den Crême, wenn er vom Feuer genommen ist,

noch eine Zeit lang fortschlagen, bis daß man ihn in die dazu bestimmten Gläser giebt. Wenn er gehörig erkaltet ist, so ist er zum Gebrauche fertig.

№ 18. Zitronen-Crême auf andere Art.

Von 4 Zitronen wird die Schale auf 3 Viertel-Pfund Zucker abgerieben und der Saft von 6 Zitronen dazu gedrückt. Dann schlägt man von 12 Eiern das Weiße zu Schaum und rührt die Dotter, wie auch 3 Viertel-Quartier Wein, den Zucker und Zitronensaft dazu. Man setzt dieses auf's Feuer und läßt es unter beständigem Schlagen mit einer-Bisquit-Ruthe bis vor's Kochen kommen. Wenn der Crême fertig ist, kann man auch 12 Eßlöffel voll Arack zugeben. Man nimmt ihn dann vom Feuer, schlägt ihn noch eine Weile fort und füllt ihn in Gläser.

№ 19. Gebackener Zitronen-Crême.

Von 10 Eiern wird das Gelbe klein gerührt und auf ein halbes Pfund Zucker 2 Zitronen abgerieben. Dann wird der Zucker fein gestoßen und mit dem Safte von 4 Zitronen und dem geschlagenen Weißen der 10 Eier zu dem Eigelb gerührt. Nun wird eine Salatière mit guter Butter fett ausgeschmiert, der Crême hineingegeben und in einer Tortenpfanne, welcher unten und oben egales Feuer gegeben wird, in einer Viertelstunde gar gebacken. Man sieht aber dahin, daß er oben nicht zu braun wird. Auch bestreut man ihn mit gestoßenem Zucker.

№ 20. Zitronen-Mus.

Man reibt auf 16 Loth Zucker die Schale von 4 Zitronen ab, stößt den Zucker dann fein, und giebt

den Saft von 6 Zitronen, wie auch das zu Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern, das Gelbe klein gerührt, auch 8 Loth sehr guter frischer Butter und etwas Cardamom dazu. Man setzt dieses auf Kohlenfeuer und läßt es unter beständigem Schlagen so lange darauf, bis es dick genug ist, dann reibt man den Crême durch einen Duchschlag.

№ 21. Orangen-Crême.

Von 4 großen Kalbsfüßen bereitet man Tages zuvor, ehe man den Crême verfertigen will, einen Stand, wie Seite 221 № 1. beschrieben, man sieht aber dahin, daß er recht klar wird. Dann reibt man auf ein halbes Pfund Zucker die Schale von 2 Orangen ab, drückt den Saft von 2 Orangen, wie auch einer Zitrone darauf, giebt eine halbe Bouteille Rheinwein und den warm gemachten Stand hinzu, rührt es durch, setzt es auf Kohlenfeuer und läßt es aufkochen. Dann rührt man den Crême mit 6 Eidottern ab. Wenn er nicht zu heiß mehr ist, so füllt man ihn in eine Melonen-Form, die man, wenn der Crême darin gehörig erkaltet und steif genug geworden ist, einen Augenblick in heißes Wasser hält, und dann auf eine Schüssel umstülpet.

№ 22. Aepfelsinen-Crême.

Man schlägt in einen hohen Topf 6 ganze Eier und 16 Eidotter, fügt hinzu 3 Viertel-Bouteillen Muscatwein, auch 3 Viertelpfund Zucker, worauf die Schale von 5 recht reifen Aepfelsinen und die Schale einer Zitrone abgerieben ist, wie auch den Saft beider Theile. Man setzt den Topf auf schwaches Kohlenfeuer und schlägt die Masse mit einer Bisquit-Ruthe so lange, bis der Crême recht steif und schäumig wird.

№ 23. Wein = Crême.

Zu einem halben Quartier Rhein= oder Franz=wein nimmt man 9 ganze Eier und 12 Loth Zucker, auf welchem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat. Man vermischt alles, giebt es in einen hohen Topf und schlägt es mit einem Bisquit=Besen so lange auf dem Feuer, bis es vor dem Kochen und dick und schäumig genug ist. Nun nimmt man den Crême vom Feuer, schlägt ihn noch eine Weile fort und wenn er etwas abgekühlt ist, füllt man ihn in Gläser.

№ 24. Wein = Mus.

Man nimmt 9 Eidotter, 18 Löffel voll Weiß=wein, von 2 Zitronen die Schale auf 12 Loth Zucker abgerieben, den Saft der Zitronen, der Zucker wird gestoßen und alles nun so lange in einem hohen Topfe auf dem Feuer geschlagen, bis es steif ist. Dann giebt man es schnell in eine Schüssel und läßt es darin erkalten.

№ 25. Crême von Champagner Wein.

Eine Bouteille Champagner Wein wird mit 20 Eidottern tüchtig geschlagen. Dann giebt man 12 Loth gestoßenen Zucker, worauf die Schale einer Zi=trone abgerieben ist, und eine Stange Canehl dazu. Man setzt alles in einem hohen Topfe auf's Feuer und schlägt es so lange mit einer Ruthe, bis es vors Kochen kommt. Alsdann giebt man das zu Schnee geschlagene Weiße der 20 Eier darunter, und läßt es damit noch einen Augenblick auf dem Feuer. Nun nimmt man den Crême vom Feuer und fährt noch etwas fort zu schlagen, füllt ihn dann in Gläser und läßt ihn erkalten.

№ 26. Crême von Malaga.

Mit einer Bisquit-Ruthe schlägt man 30 Eidotter mit einer Bouteille voll guten Malaga zu Schnee. Dann reibt man auf 12 Loth Zucker die Schale einer recht reifen Zitrone ab, stößt und giebt ihn zu dem Wein, wie auch 2 Löffel voll Orangenblüthwasser, setzt es in einem hohen Topfe auf's Feuer und schlägt es mit einer Bisquit-Ruthe bis es vors Kochen kömmt. Dann zieht man von 10 Eiern das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, fährt aber immer fort zu schlagen und läßt den Crême noch eine Minute mit dem Eiweiße auf dem Feuer. Nun setzt man ihn ab, schlägt den Crême noch einige Zeit und füllt ihn dann in Gläser.

№ 27. Bischoffs-Crême.

Zu einem Quartier Medoc nimmt man 4 Eßlöffel voll Bischoff-Extract, 16 Loth Zucker, ein halbes Quentchen Nelken und etwas Canehl, beides sehr fein gestoßen. Nun schlägt man 24 ganze Eier gut durch einander und giebt die obigen Theile dazu, setzt alles auf ein Kohlenfeuer und schlägt es mit einem Bisquit-Besen zu einem steifen Crême.

№ 28. Punsch-Crême.

Eine Viertel-Bouteille Franzwein und eine Viertel-Bouteille Wasser wird mit 12 Eidottern und 4 ganzen Eiern mit einer Ruthe tüchtig durch einander geschlagen. Dann reibt man die Schale einer Zitrone auf 16 Loth Zucker ab, stößt solchen und giebt ihn nebst dem Safte der Zitronen zu dem Wein und den Eiern. Nun setzt man das Ganze in einem hohen Topfe auf's Feuer und läßt es unter beständigem Schlagen mit einer Bisquit-Ruthe recht steif werden. Dann gießt man unter beständigem Schlagen eine Viertel-Bouteille Arack hinzu, läßt es noch

eine Minute auf dem Feuer, nimmt es aber dann sogleich ab, fährt noch eine Zeitlang mit Schlagen fort und füllt den Crême in Gläser. Man kann auch gleich mit den andern Ingredienzien den Arack zugeben, dann muß man aber wohl Acht haben, daß es nicht an zu kochen fängt, weil es leicht mit dem Arack gerinnt.

№ 29. Caffee=Crême.

Man kocht von 6 Loth gemahlenen Kaffee 4 Tassen voll, klärt solchen zu einem Quartier süßen Flott, giebt 8 Loth gestoßenen Zucker hinzu, wie auch das Gelbe von 16 Eiern, schlägt es nun mit einem Schneebesen auf Kohlenfeuer zu einem steifen Creme.

№ 30. Thee=Crême.

Man läßt ein halbes Quartier Rahm aufkochen und thut 1 Loth Kaiserthee hinein, läßt ihn noch etwas darin kochen und auch darin erkalten. Dann giebt man ihn durch ein Sieb und zu dem Durchgegebenen fügt man noch ein Quartier süßen Rahm, 12 Loth Zucker, 4 Loth Hausenblase, deren Zubereitung bei dem Chocolade=Creme № 1 zu ersehen ist, setzt alles nochmal auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen. Nun giebt man den Creme in eine Melonenform, läßt ihn darin gehörig erkalten, und soll er angerichtet werden, so hält man die Form in heißes Wasser und stülpt sie um.

№ 31. Thee=Crême auf andere Art.

In ein Quartier süßen Rahm giebt man ein halbes Loth Kaiser=Thee, läßt ihn damit einigemale aufkochen und darin erkalten, dann wird er durch ein Sieb gegeben und zu dem Durchgegebenen fügt man noch hinzu 12 ganze Eier und 8 Loth Zucker, wor=

auf die Schale einer Zitrone abgerieben ist. Die Masse füllt man in einen hohen Topf, setzt sie auf's Feuer, schlägt sie mit einer Bisquit-Ruthe so lange, bis sie vor dem Kochen und steif ist, und ist sie etwas erkaltet, so füllt man den Creme in Gläser, und läßt ihn im Keller recht kalt werden.

XV.

Von Gelées.

Von der Zubereitung der Gelées.

Hiezu nimmt man gewöhnlich Hirschhorn, Kalbsfüße oder Hausenblase. Ersteres verdient immer den Vorzug, wenn man es ächt und rein erhalten kann, da dies aber selten der Fall ist, so ist es vorzuziehen, sich der Kalbsfüße zu bedienen. Die weitere Verfertigung des Standes ist bei den nachfolgenden Anweisungen angegeben. Im Sommer wird der Gelee nicht so leicht steif als im Winter und muß man daher, nach Verhältniß der Quantität, 1 bis 2 Kalbsfüße, so wie auch Hirschhorn und Hausenblase mehr nehmen. Will man farbige Gelees bereiten, so nimmt man zu rother Farbe: rothen Flor oder Carmin, zu blauer: Kornblumen oder Veilchen-Blätter, die man in einem Mörser stößt, zu grüner: Sauerampfer oder Spinatblätter, die nicht gewaschen, aber abgewischt gestoßen und durchgepreßt werden, und zu gelber: Saffran. Alle benannte Farben werden mit etwas Gelee, in welchem noch keine Säure ist, an's Feuer gesetzt, damit sie ausziehen. Sie dürfen aber nicht kochen, sonst wird der Gelee nicht klar.

№ 1. Klaren Gelée zu verfertigen.

Auf 1½ ℔ fein geraspelten Hirschhorns (das graue ist hiezu immer das beste) giebt man 4 Quartier Wasser und läßt es fortwährend 4 Stunden langsam kochen. Man muß sich aber ja vorsehen, daß es nicht überkocht, welches leicht zu geschehen pflegt. Wenn das Wasser bis auf ein gutes Quartier eingekocht ist, preßt man es durch eine Serviette, läßt das Abgegossene sich eine Stunde setzen und klärt es dann in einen reinen Topf. Dieses ist der Stand des Hirschhorns. Hiezu giebt man 1½ Quartier Rhein= oder alten Franzwein, ein halbes Loth ganzen Canehl, fein geschälte Zitronenschale, wie auch den Saft von 8 Zitronen, ¾ ℔ Zucker und 5—6 Gewürz=Nelken. Dann wird von 6 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen und dazu einige Löffel voll von dem Gelee gerührt, welches man zu dem andern Gelee füllt. Diesen setzt man nun auf's Feuer, läßt ihn unter leisem Umrühren bis vors Kochen kommen und setzt ihn zugedeckt einige Minuten vom Feuer und nur nahe an, denn er muß immer warm bleiben. Dann gießt man ihn so oft durch einen Gelee=Beutel bis er klar ist. Man muß sich Zeit lassen, denn je langsamer er läuft, je klärer wird er.

Will man den Gelee mit Kalbsfüßen machen, so nimmt man zur obigen Quantität 6 Stück, spaltet sie, schäumt sie gehörig ab und läßt sie in vollem Wasser 3 Stunden kochen. Dann nimmt man die Kalbsfüße heraus und läßt die Brühe sich setzen, füllt nun alles Fett davon, giebt die abgeklärte Brühe wieder in einen reinen Topf und läßt dieselbe bis auf ein Quartier einkochen. Man verfährt ferner eben so damit, wie oben gezeigt worden. Jedoch ist der Stand der Kalbsfüße nicht so leicht zu klären, wie der des Hirschhorns. Den Gelee läßt man gleich in eine Form laufen, worin er kalt werden muß. Den andern Tag, wenn man den Gelee gebrauchen will, hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, damit er sich löse und stülpt ihn auf eine Schüssel, man kann

ihn auch in kleine dazu gehörige Gläser tröpfeln lassen.

№ 2. Wein-Gelée auf andere Art.

Auf etwa 3 Quartier Gelee nimmt man im Winter 8 und im Sommer 10 Stück ganz frische noch nicht im Wasser gelegene Kalbsfüße, wäscht selbige recht sauber, hackt jeden in 3—4 Stücke, und setzt sie in einer gut verzinnten Casserolle mit 4 Quartier kalten Wassers zu Feuer. Man schäumt sie gehörig und läßt sie 2—3 Stunden gelinde kochen, daß höchstens 1½—2 Quartier Stand bleiben. Diesen gießt man durch ein sauberes Sieb, läßt ihn kalt und steif werden, und nimmt dann das Fett rein davon ab. Der Stand muß aber Tages vorher, ehe man den Gelee machen will, verfertigt werden. Man giebt selbigen in ein neues irdenes Geschirr und hebt ihn zum Gebrauch auf. Dann schälet man 3 Citronen recht dünne ab, giebt sie zu dem Stand, den man vom Bodensatze gereinigt hat, wie auch den Saft der Citronen; 2—3 Stangen des feinsten Canehls, 10 Stück Nelken, 1½ bis 2 Quartier recht guten Rheinwein, 1 Pfund Zucker, doch muß hierin der Geschmack entscheiden. Dieses setzt man zusammen auf gelindes Kohlenfeuer, und wenn es zergangen ist, nimmt man von 3 frischen Eiern das Weiße, quirlet es mit einigen Löffeln voll von der Gelee-Masse durch, giebt dieses zu der ganzen Masse, zieht sie einigemale mit einem Löffel in die Höhe, und wenn sie vor dem Kochen ist, setzt man sie nur an das Feuer, so geht die Klärung besser vor sich. Der Topf muß immer zugedeckt bleiben. Fängt der Gelee sich an zu klären, so giebt man die Masse durch einen Geleebeutel oder eine Serviette, die aber sehr lose seyn muß, und auf einem umgekehrten Stuhle festgebunden wird. In die Serviette selbst wird ein Bogen Löschpapier gelegt und so läßt man ihn nach und nach durchlaufen; doch müssen immer nur einige Kellen voll hineingegeben werden, und die übrige Masse

heiß erhalten werden. Läuft das Erste nicht gleich klar wie Wein, so muß dies wieder zu dem im Topfe befindlichen Gelée gegeben werden.

№ 3. Punsch-Gelée.

Man verfertigt nach № 1. einen Gelee, aber mit dem Unterschiede, daß man anstatt 10 Zitronen nur 6 nimmt, giebt auch 8 Loth Zucker mehr dazu, und fügt zuletzt eine halbe Bouteille Arak hinzu.

№ 4. Rum-Gelée.

Man bereitet 6 Loth Hausenblase, wie bei № 5. beschrieben ist. Alsdann fügt man eine halbe Stange Vanille, 6 Gewürznelken, eine Stange Canehl, und die Schale von 3 Zitronen zu der Hausenblase, womit solches noch eine Viertelstunde kochen muß. Nun giebt man es durch ein Sieb und drückt den Saft von 4 Zitronen und ein Pfund Zucker dazu. Unter beständigem Abschäumen läßt man es nun so lange kochen, bis es klar ist. Dann gießt man $\frac{3}{4}$ Quartier Weißwein und $\frac{1}{4}$ Quartier Rum dazu, läßt es zusammen aufkochen, schäumt es zusammen ab und füllt es in Gelee-Gläser.

№ 5. Ein geschwind zu verfertigender Gelée.

Hiezu bereitet man sich im Sommer Fruchtsäfte. Z. B. Man stößt einen Theil saurer Kirschen mit den Kernen, läßt sie 24 Stunden stehen, um den Geschmack der Kerne zu erhalten, preßt den Saft dann durch ein Tuch, und thut auf jedes Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker, kocht ihn damit einige Minuten, schäumt ihn gut ab, und füllt ihn, wenn er kalt geworden ist, in halbe Quartier-Bouteillen, die man mit Siegellack über den Pfropf gut verschließt und im Keller aufbewahrt. Himbeeren- und Johannisbeeren-Saft wird auf dieselbe Art bereitet.

Will man Gelee davon machen, so löset man auf ein halbes Quartier Saft 2 Loth Hausenblase (die man vorher mit einem Hammer recht klein geklopft hat, bis man selbige aus einander blättern kann) auf, giebt ein gutes Bierglas voll Wasser darauf und läßt sie bei gelindem Feuer auflösen. Sie darf aber nur so lange und gelinde kochen, bis sie völlig geschmolzen ist und nimmt man von der Seite den Schaum ab, um sie so klar als möglich zu erhalten. Dann gießt man ein Glas Rheinwein oder alten Franzwein, den Saft einer halben Zitrone, und ein halbes Quartier von dem beschriebenen Safte dazu. Man versucht nun ob dieses süß genug ist, und ist dies nicht der Fall, so giebt man noch fein gestoßenen Zucker hinzu, macht es lauwarm, giebt es dann durch ein Tuch, und füllt den Gelee in Tassen oder Gläser.

№ 6. Gelée von Veilchen.

Man löset 6 Loth Hausenblase auf, wie bei № 5. beschrieben ist, giebt solche durch ein Sieb in eine gut verzinnte Casserolle, fügt alsdann noch hinzu 24 Loth Zucker, eine Bouteille Rheinwein, etwas Canehl, von 2 Zitronen die Schale und von 6 den Saft. Dieses setzt man auf gelindes Feuer, giebt alsdann ein halbes Quartier süße Milch, wovon der Rahm genommen ist, dazu, und rührt die Masse durch. So wie die Milch hinzukömmt, wird solche gerinnen, was aber dem Gelee keinen Schaden thut. Alsdann stößt man einen guten Theil Veilchen in einem Mörser ganz musig, damit der Saft besser herausgehe, giebt solche auf eine Serviette, füllt dann von dem in der Casserolle erkalteten Gelee das Dicke zuerst auf die Veilchen, alsdann das Dünne auch behutsam darauf, damit es langsam durchlaufe und der Gelee hübsch himmelblau werde. Ist er noch zu warm, so wird er leicht violett, welches nicht besonders gut aussieht. Sobald er nun durchgelaufen ist, giebt man ihn in Gläser.

№ 7. Gelée von Orangen.

Von Hirschhorn verfertigt man einen Stand nach № 1. und vermischt solchen mit 16 Loth Zucker, worauf man die Schale von 4 bittern Orangen abgerieben hat, und dem Safte von denselben, wie auch den Saft von 4 Zitronen, eine Bouteille Rothwein, einige Nelken und etwas ganzen Canehl. Wenn solcher kocht, klärt man ihn mit 6 Eiweiß, läßt ihn durch einen Geleebeutel laufen, und füllt ihn in Gläser.

№ 8. Gelée von Aprikosen.

Wenn man 1 Quartier Stand von 1½ ℔ Hirschhorn nach № 1. gekocht hat, so reibt man die Schale von 4 Zitronen auf ein halbes Pfund Zucker ab, stößt 16 Loth Aprikosen-Kerne fein, giebt sie zu dem Stand, wie auch den Saft der 4 abgeriebenen Zitronen, nebst dem Zucker, ein halbes Quartier süße Milch, eine halbe Bouteille Rheinwein, eine Bouteille spanischen Sect, und setzt es zu Feuer, läßt es heiß werden, aber nicht kochen. Alsdann klärt man es mit dem Weißen von 6 Eiern, und läßt es dann so lange durch einen Gelee-Beutel, bis es klar ist, in eine Form laufen, und wenn der Gelee erkaltet ist, hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stülpt solche um. Die in Hälften geschnittenen Aprikosen bestreut man mit gestoßenem Zucker, gießt etwas Madeira darüber, läßt sie eine Stunde damit stehen, und füllt dann, wenn sie äußerlich trocken sind, geschmolzenen Zucker darauf. Man garnirt den Gelee beim Anrichten damit.

№ 9. Gelée von Aepfelsinen.

Nach № 1. kocht man einen Stand von Hirschhorn, und sobald er durchgegeben ist, vermischt man ihn mit einer Bouteille Franzwein, dem Safte von

4 Zitronen und 24 Loth Zucker, und nachdem dieses aufgekocht, klärt man es mit dem Weißen von 6 Eiern, wie № 1. beschrieben. Nun drückt man den Saft von 8 Aepfelsinen zu dem geklärten Gelee, und giebt solchen nach № 1. durch. Wenn er anfängt steif zu werden, giebt man die zuvor auf Zucker abgeriebene Schale von 6 Aepfelsinen gestoßen hinzu. Man gießt ihn in eine Form, und wenn er erkaltet ist, hält man solche einen Augenblick in heißes Wasser und stülpt sie um.

№ 10. Gelée von Ananas.

Nachdem man einen Stand von Hirschhorn nach № 1. verfertigt hat, reibt man 3 Ananas auf einer Reibe ganz fein, drückt sie durch ein Tuch und giebt auf das in dem Tuche befindliche Mark einige Glas Rheinwein, welches fest ausgedrückt wird. Sobald der Stand geklärt ist, giebt man eine Bouteille Franzwein, den Saft von 4 Zitronen und 1 ℔ Zucker dazu. Wenn dieses kocht, klärt man es mit 6 Eiweiß, und gießt es so lange durch einen Geleebeutel, bis es klar ist. Alsdann vermischt man den Gelee mit dem ausgepreßten Safte der Ananas, läßt es nochmals durch den Gelee-Beutel laufen und füllt es dann in Gläser oder in eine Form.

№ 11. Gelée von Kirschen.

Man verfertigt nach № 1. einen Stand von Hirschhorn oder Kalbsfüßen, stößt alsdann 1½ ℔ frische saure Kirschen, kocht sie mit einem halben Quartier Wasser eine halbe Stunde, und gießt sie durch ein Sieb. Diesen Saft giebt man nebst einer Bouteille guten Rheinwein zu dem Stand, und reibt man dann 1 ℔ Zucker auf 3 Zitronen ab, thut ihn auch mit dem Safte von 4 Zitronen und einem Stück Canehl zu dem Gelee. Wenn dieser kocht, klärt man ihn und gießt ihn, wie bei № 1. beschrieben, ent-

weder in einen Kump oder in Gläser. Statt der frischen Kirschen kann man auch trockene, aber nur 3 Viertelpfund nehmen.

№ 12. Gelée von Johannisbeeren.

Hiezu nimmt man dieselbe Quantität rother Johannisbeeren, wie bei dem Gelee № 11. frische Kirschen gebraucht werden, und verfährt bei der Zubereitung eben so wie oben angegeben ist.

№ 13. Gelée von Aepfeln.

Man schält Borsdorfer Aepfel und sticht vermittelst eines Ausstechers das Kernhaus heraus, kocht sie alsdann in Wein, Zucker, Zitronenschale und Canehl gar, doch so, daß sie ganz bleiben. Wenn sie kalt sind, füllt man in die Oeffnung, wo das Kernhaus gesessen, eingemachte Früchte. Alsdann verfertigt man einen Gelee nach № 1., giebt in eine Form etwas davon, und wenn solcher erkaltet, legt man von den Aepfeln welche darauf, dann wieder Gelee, dann wieder Aepfel und so fort, bis die Form gefüllt ist. Wenn man den Gelee anrichten will hält man die Form in heißes Wasser und stülpt solche um. Auch kann man die Aepfel zu Mus kochen, dann giebt man wechselsweise einen Finger hoch Gelee und Aepfel in die Form.

№ 14. Gelée von Himbeeren.

Von 2 Pfund frischen Himbeeren preßt man den Saft aus, läßt ihn bis zur Hälfte einkochen, und vermischt ihn dann mit dem nach № 1 beschriebenen Stand von 1½ ℔ Hirschhorn. Nun reibt man die Schale von 4 Zitronen auf 1 Pfund Zucker ab, und giebt man alsdann den Saft von 4 Zitronen, den Zucker und eine Bouteille Franzwein hinzu. Wenn solches kocht, klärt man es mit dem Weißen von 4 bis 5 Eiern und läßt es so lange durch einen Geleebeutel laufen, bis es klar ist.

№ 15. Gelée von Erdbeeren.

Man kocht von 4 Kalbsfüßen, wie № 1 beschrieben ist, einen Stand, und vermischt solchen dann mit dem Safte von 2 Pfund mit einer Viertel-Bouteille Medoc gekochten Erdbeeren, den man durch ein Sieb hat laufen lassen. Hiezu fügt man noch den Saft von 2 Zitronen, 16 Loth Zucker und eine halbe Bouteille Muscatwein und wenn solches kocht, klärt man es mit dem Weißen von 3 Eiern. Den Gelee läßt man so lange durch einen Gelee-Beutel laufen bis er ganz klar ist.

№ 16. Speck-Gelée.

Man verfertigt einen Kirschen-Gelee, eben so ein Blanc mangé, wie № 19. beschrieben, jedoch von jeder Sorte nur die Hälfte der angegebenen Quantität, nimmt nun eine viereckige Form, und setzt solche auf Eis. Dann giebt man einen Finger dick vom Kirschen-Gelee und wenn solches steif ist, dann dieselbe Quantität Blanc mangé und so fort, bis beides verbraucht ist. Doch muß man dahin sehen, daß wenn man Gelee auffüllt, der Gelee nicht zu warm ist, damit der untere nicht schmilzt. Wenn er nun völlig erkaltet ist, hält man die Form in heißes Wasser und stülpt solche um. Man schneidet ihn dann in Finger breite Streifen und servirt ihn auf einer Schüssel.

№ 17. Gelée marbré.

Man verfertigt einen Gelee, wie № 1. beschrieben, und dann auch einen Speck-Gelee, wie № 15. angegeben ist. Wenn man dieses letztere in Streifen geschnitten hat, giebt man von dem ersten klaren Gelee einen Finger hoch in eine Form, und wenn solcher steif geworden ist, legt man eine Schicht von dem Speck-Gelee darauf, alsdann wieder von dem klaren Gelee einen Finger hoch, dann wieder Speck-

Gelee u. s. f., bis die Form gefüllt ist. Soll er angerichtet werden, so hält man die Form in heißes Wasser und stülpt solche um.

№ 18. Blanc mangé, colorirt.

Man klopft 8 Loth Hausenblase mit einem Hammer ganz fein und verfährt bei deren Zubereitung eben so, wie bei № 5. angegeben ist. Alsdann brühet man ein halbes Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln in kochendem Wasser ab, schälet sie, wäscht sie in kaltem Wasser ab, und stößt sie mit etwas kaltem Wasser recht fein. Nun giebt man sie in eine Casserolle mit einer Stange ganzen Canehl, der Hälfte von der durchgegebenen Gallerte der Hausenblase, so vielem Zucker, daß es süß genug ist, und 1 Quartier süßer Milch. Dieses Alles setzt man auf's Feuer, daß es kocht, und giebt es dann durch ein Sieb. Nun thut man in eine andere Casserolle eine Tafel geriebener Vanille-Chocolade, etwas gestoßenen Zucker, einige Löffel voll des eben verfertigten Blanc mangé und die Hälfte von der zurückgesetzten Hausenblase-Gallerte. Dieses läßt man ebenfalls aufkochen. Den noch übrigen Theil der Hausenblase-Gallerte färbt man mit etwas rothem Flor und vermischt sie mit etwas Zucker, setzt sie auf's Feuer, läßt sie heiß werden, und giebt sie dann durch ein Sieb. Nun füllt man in eine Melonen-Form einen Finger hoch von dem Blanc mangé, und wenn solches erkaltet, von dem mit der Chocolade angefertigten ebenfalls einen Finger hoch darauf, welches nicht mehr warm, aber doch noch flüssig seyn muß, und wenn dieses auch steif geworden ist, so giebt man wieder einen Finger hoch weißes darauf, dann aber von dem zuletzt zurecht gemachten rothen, dann weiß, braun und so fort, bis alles verbraucht ist. Wenn alles nun gehörig kalt und steif geworden ist, so hält man es einen Augenblick in heißes Wasser und stülpt es auf eine Schüssel um. Im Sommer muß man 1—1½ Loth Hausen-

blase mehr nehmen, weil sonst das Blanc mangé nicht consistent genug wird.

№ 19. Blanc mangé.

Man nimmt 4 Loth Hausenblase und präparirt solche wie bei № 5. angegeben ist. Nun stößt man 1 ℔ süße und ½ Loth bittere Mandeln mit ein wenig Milch recht fein, und rührt diese in 1½ Quartier süßen kochenden Rahm eben. Alsdann läßt man eine gestoßene Stange Vanille, in ein Läppchen gebunden, in dem Rahm am Feuer eine Viertelstunde ausziehen aber nicht kochen, giebt nun die durchgegebene Hausenblase und 16 Loth Zucker dazu. Man rührt dieses gut durcheinander, läßt es mehrmals durch ein Sieb laufen, und füllt es in eine Gelee-Form. Wenn solches erkaltet ist, und wenn man es anrichten will, hält man es einen Augenblick in heißes Wasser und stülpt es um.

№ 20. Blanc mangé auf andere Art.

Nachdem 8 Loth Hausenblase fein geklopft und aufgelöset, wie bei № 5. beschrieben ist, fügt man dazu ¼ Quartier süßen Rahm, 8 Loth gestoßenen Zucker, worauf vorher die Schale einer Zitrone abgerieben ist, etwas Vanille und Canehl und läßt es eine halbe Stunde unter beständigem Rühren kochen. Man gießt es dann durch eine Serviette und füllt es in Gläser.

XVI.

Von Backwerken.

Vom Backen der Torten, Kuchen und dergleichen.

Hat man einen Ofen, worin das Backwerk gar gemacht werden kann, so versucht man die Hitze desselben mit einem Blatte Papier, welches man hineinlegt; wird es hellgelb und biegt es sich krumm zusammen, so hat der Ofen den gehörigen Grad der Hitze, in welcher die mehrsten Sachen gebacken werden. Ist nun ein Backwerk, welches steigen soll, in den Ofen gesetzt, so muß es ruhig auf derselben Stelle bis zum völligen Garwerden stehen bleiben, geschieht dieses nicht, so fällt es augenblicklich und hebt sich nicht wieder. Werden diese Art Torten in der Tortenpfanne gebacken, so darf man den Deckel nicht zu oft aufheben, weil dadurch das Fallen derselben herbeigeführt und das Steigen verhindert wird. Um nun zusehen, ob diese Torten gehörig gar gebacken sind, so sticht man mit einem kleinen hölzernen Spieße in die Mitte derselben, bleibt an diesem noch Teig hängen, so müssen sie noch backen. Ist der Spieß aber trocken, so sind sie gar. Bevor die Masse in die Form gefüllt wird, muß solche mit Butter ausgestrichen und mit Zwiebackskrumen bestreut, oder auch mit Papier, das mit Butter bestrichen ist, ausgelegt werden.

№ 1. Back-Butter.

Zu jedem Backwerke, was in Butter oder Schmalz ausgebacken wird, nimmt man rein ausgewaschene und von allem Salze befreiete Butter, und nachdem

man solche auf's Feuer gesetzt und einige Minuten hat kochen lassen, legt man ein kleines Bischen von dem auszubackenden Teige hinein, kömmt solcher schnell herauf, so kann man das zu Backende hinein legen, aber nicht zu viel auf einmal, auch muß man nach und nach etwas Butter zugeben, sonst wird sie leicht zu braun.

№ 2. Butterteig.

Man schüttet 1 ℔ Mehl, wovon man 2 Hand voll zum Unterstreuen zurückbehält, auf einen Backtisch, macht eine Vertiefung in das Mehl, legt ¾ ℔ gute, ausgewaschene Butter hinein, fügt noch hinzu 4 Löffel voll dicken sauren Rahm, 4 Löffel voll Franzwein, 2 ganze Eier und 2 Eidotter. Knetet den Teig gut durch, und rollt ihn zum Gebrauche aus.

№ 3. Sandtorten-Teig.

Nachdem man 16 Loth ausgewaschener Butter zu Schaum gerührt hat, giebt man 8 Loth Zucker, welcher auf einer Zitrone abgerieben ist, etwas gestoßenen Canehl, das Gelbe von 6 Eiern, und das zu Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern hinzu. Nun schüttet man 1 ℔ Spelzmehl auf einen Backtisch, macht in die Mitte ein Loch, giebt die angerührte Masse hinein und 12 Loth gröblich gestoßenen und durch einen Durchschlag gesiebten Zucker. Hievon knetet man einen festen Teig und ist er nun zum Gebrauch fertig. Man gebraucht ihn zu großen und kleinen Torten.

№ 4. Mürber Teig.

Man schüttet 1 Pfund Mehl auf einen Backtisch, legt eine Hand voll zum Ausrollen davon zurück, macht in die Mitte des Mehls ein Loch, giebt 3 ganze Eier, 3 Löffel voll Wasser und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker hinein, knetet es gut durch

und rollt den Teig mit einem halben Pfunde gut ausgewaschener und abgetrockneter Butter aus. Man gebraucht den Teig zu großen und kleinen Torten.

№ 5. Blätterteig.

Diesen findet man angezeigt Seite 298 № 2.

№ 6. Süßer-Blätterteig.

Wenn man 24 Loth ausgewaschener Butter zu Schaum gerührt hat, giebt man ein ganzes Ei und 4 Loth gestoßenen Zucker dazu, und knetet dieses dann mit 1 Pfund Mehl aus, und gebraucht den Teig zu Torten.

№ 7. Rahmteig.

Man schüttet ¾ Pfund Mehl auf einen Backtisch und legt etwas zum Ausknetem zurück. Alsdann nimmt man 1 Viertel-Quartier süßen Rahm, schlägt das Gelbe von einem Ei und 2 ganze Eier hinein und quirlt es durch einander. Man macht nun in die Mitte des Mehls ein Loch, pflückt dann 10 Loth ausgewaschener und abgetrockneter Butter in kleine Stücke, legt es in das Mehl, gießt den Rahm in die Mitte des Mehls, schlägt nun mit einem Löffel den zusammengerührten Rahm und das Mehl zusammen, und knetet es mit dem zurückgesetzten Mehle zu einem Teig aus, den man, ehe man ihn brauchen will, einige Stunden im Keller liegen lassen muß. Man gebraucht ihn zu großen und kleinen Torten.

№ 8. Zuckerteig.

Man nimmt 16 Loth gestoßenen und durchgesiebten Zucker, 16 Loth feines Spelzmehl, einen Löffel voll Orangenblüthewasser und 3 ganze Eier. Hievon macht man einen Teig und verbraucht solchen zu Torten.

№ 9. Teig zu kleinen Torten.

Man kocht 12 Eier hart, nimmt davon das Gelbe und stößt es in einem Mörser fein. Diese vermischt man mit 12 Loth ausgewaschener Butter, 8 rohen Eidottern, 1 Pfund gestoßenen Zucker, 12 Loth süßer gestoßener Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und etwas gestoßenen Canehl. Diese Masse knetet man mit 16 Loth Mehl zu einem Teige aus.

№ 10. Zucker-Guß.

Man stößt 12 Loth Raffinade-Zucker, vermischt ihn mit dem Safte einer halben Zitrone und einem Löffel voll Orangenblüthewasser. Dieses rührt man eine halbe Stunde, denn je länger man es rührt, desto besser wird der Guß.

№ 11. Weißer Zucker-Guß.

Man schlägt das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schnee, vermischt es mit 6 Loth feinen und durchgesiebten Zucker, welcher vorher auf einer Zitrone abgerieben ist, einigen Tropfen Zitronensaft, und einem Löffel voll Orangenblüthewasser.

№ 12. Rother Zucker-Guß.

Man weicht etwas rothen Flor in 2 Löffel voll Orangenblüthewasser eine Stunde ein, giebt dann das Weiße von einem Ei und 8 Loth fein gestoßenen Zucker zu dem gefärbten Wasser. Dieses rührt man nun so lange, bis es dick ist. Oder man färbt auch den Guß mit etwas Saft von sauren Kirschen oder Berberitzensaft, so wie auch mit Cochenille oder Carmin, welche beide Farben aber mit Rosenwasser ausgekocht werden.

№ 13. Gelber Zucker-Guß.

Man giebt etwas Saffran in Rosenwasser und läßt ihn darin ausziehen. Hiemit färbt man den № 10. beschriebenen Zuckerguß.

№ 14. Grüner Zucker-Guß.

Man verfertigt von Spinat eine grüne Matte, wie bei der marmorirten Torte № 1. beschrieben ist, vermischt solche mit 12 Loth gestoßenen Zucker, den Saft einer halben Zitrone, 1 Eiweiß, und rührt dieses so lange, bis es ganz dick ist.

№ 15. Blauer Zucker-Guß.

Man pflückt einige Handvoll Kornblumen, stößt solche im Mörser, drückt den Saft dann durch ein Tuch; giebt von demselben so viel zu 12 Loth gestoßenen und durchgesiebten Zucker, daß er blau genug wird und fügt noch ein Eiweiß hinzu. Dieses wird so lange gerührt, bis es dick ist.

№ 16. Brauner Zucker-Guß.

Man reibt 6 Loth Chocolade, 6 Loth gestoßenen Zucker, einen Löffel voll Canehlwasser und das Weiße von einem Ei. Dieses rührt man zu einem dicken Brei.

№ 17. Zucker-Glasur.

Man nimmt 1 Pfund gestoßenen Zucker, preßt den Saft von 2 Zitronen darauf und rührt es so lange, bis es ein dicker Brei wird. Alsdann setzt man diesen in einem Kessel auf's Feuer und läßt ihn, unter stetem Umrühren heiß werden, aber nicht kochen. Diese Glasur benutzt man bloß zu kleinen Backwerken, die hierin eingetunkt und dann getrocknet werden. Man kann diese Glasur auch mit 6 Loth gestoßener Chocolade vermischen.

A. Größeres Backwerk.

№ 1. Marmorirte Torte.

Wenn man das Weiße von 24 Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen hat, giebt man auch das Gelbe und 24 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, und ein halbes Loth gestoßenen Canehl dazu. Dieses rührt man eine Viertelstunde und vermischt es zuletzt mit 24 Loth Mehl. Nun läßt man etwas rothen Flor in Wasser auskochen, nimmt ihn alsdann heraus und läßt das rothe Wasser auf gelindem Feuer ganz einkochen, so daß die Casserolle bloß roth bleibt; man muß aber vorsichtig dabei seyn, daß es nicht anbrennt. Die Casserolle läßt man nun erkalten, und giebt dann den vierten Theil der angerührten Masse, wie auch 8 Loth fein gestoßene Mandeln hinein. Dieses rührt man nun so lange, bis die Masse ganz roth geworden ist. Dann nimmt man 3 Handvoll verlesenen und gewaschenen Spinat, stößt ihn im Mörser und preßt den Saft durch ein Sieb auf einen zinnernen Teller, welchen man in eine heiße Tortenpfanne setzt und den Saft darin zusammenziehen läßt. Nun giebt man den Saft auf ein Haarsieb, daß das Wasser davon ablaufe. Dann nimmt man die auf dem Siebe befindliche grüne Haut, legt sie in ein Gefäß mit 8 Loth fein gehackten Pistazien und einem Viertel der angerührten Masse. Dieses rührt man gut durch und setzt es zurück. Nun reibt man 4 Loth Vanille-Chocolade, vermischt ein Viertel der Masse damit, und das letzte Viertel derselben bleibt ungefärbt. Alsdann streicht man eine Form mit Butter aus, und füllt nun mit einem Löffel von der beschriebenen Masse einen Theil um den andern hinein, so daß es das Ansehen des bunten Marmors erhält. Man setzt die gefüllte Form in einen mäßig heißen Ofen und läßt die Torte in einer guten Stunde gar backen. Wenn

die Torte angerichtet werden soll, schälet man sie rund herum ab.

№ 2. Gewürz=Torte.

Man rührt ein Pfund ausgewaschener Butter mit 24 Eidottern zu Schaum, giebt dann ein Pfund gestoßenen und durchgesiebten Zucker hinzu und rührt dieses eine Stunde. Alsdann fügt man ein Loth fein gestoßenen Canehl, ein halbes Loth gestoßene Cardamom, ein halbes Loth gestoßene Nelken, ein Loth fein gehackte Succade, ein Loth überzuckerte Pomeranzenschalen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein Pfund feines Spelzmehl, wie auch zuletzt den Schnee von 12 Eiern dazu und rührt es gut durcheinander. Man muß diese Torte in einer warmen Stube anrühren, weil sie sonst leicht einen Wasserstreif erhält. Alsdann bäckt man sie in anderthalb Stunden bei mäßigem Feuer gar. Nachdem sie erkaltet ist überzieht man sie mit einem Zuckerguß und belegt sie mit eingemachten Früchten.

№ 3. Band=Torte.

Man rührt ein Pfund abgeklärter Butter mit 15 Eidottern zu Schaum, giebt alsdann 1 Pfund gestoßenen und durchgesiebten Zucker hinzu und rührt alles zusammen eine halbe Stunde. Nun vermischt man es mit einem Pfunde Mehl, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl, und dem zu Schnee geschlagenen Weißen der 15 Eier. Dann legt man einen mit Butter gut bestrichenen Bogen Papier in eine Tortenpfanne, füllt nun von der Masse so viel darauf, daß es ein dünner Kuchen wird, und bäckt ihn gar und schön hellbraun. Nun füllt man wieder einen Theil von der Masse auf den Kuchen, und giebt nur oben auf den Deckel Feuer, unten darf kein Feuer mehr liegen, weil der erste Kuchen sonst verbrennt. Sobald der zweite Kuchen auch gar und

schön braun ist, fährt man mit Auffüllen der übrigen Masse so lange fort, bis solche verbraucht worden. Wenn die Torte erkaltet ist, macht man einen Zuckerguß darauf, verziert solchen mit Succade und Streuzucker, und läßt ihn unter einem warmen Tortendeckel trocknen.

№ 4. Band-Torte auf andere Art.

Wenn man nach in voriger Nummer beschriebener Art eine Masse angerührt hat, hackt man 8 Loth überzuckerte Orangenschalen, 8 Loth Succade und 8 Loth abgezogene Pistazien recht fein. Nun bestreicht man eine Form mit Butter, giebt 2 Löffel voll von der Masse hinein, macht sie egal, und streuet etwas von den oben benannten gehackten Sachen darüber und backt sie nun wie in № 3 beschrieben ist. Alsdann füllt man wieder Masse darauf, bäckt solche, und fährt damit so fort, wie bereits angegeben ist. Nun belegt man die Torte mit einem Zuckerguß und eingemachten Früchten oder sonst beliebigen Sachen, und läßt sie in einem Ofen oder in der Tortenpfanne trocknen.

№ 5. Schichttorte.

Man wäscht 3 Viertelpfund wohlschmeckende fette Butter aus, rührt selbige mit 18 Eidottern und mit dem Weißen von 8 Eiern zu Schaum und giebt alsdann 3 Viertelpfund geriebenen und durchgesiebten Zucker dazu. Nun schüttet man auf einen Backtisch 1½ Pfund des feinsten Mehls, macht in die Mitte desselben eine Vertiefung, giebt die angerührte Masse, wie auch die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein halbes Pfund süße gestoßene Mandeln und 2 Stangen fein gestoßenen Canehl hinzu. Diese Masse knetet man gut durch, rollt sie aus und formt 3—4 Kuchen, so groß als die Schüssel, worauf die Torte zu Tische gegeben werden soll, davon. Man bäckt nun die Kuchen in einer Tortenpfanne hellbraun, und

belegt den ersten mit Kirschenmarmelade, den zweiten mit Quittenmarmelade, den dritten mit Himbeermarmelade und den vierten mit einem Zuckerguß, wie Seite 428 № 10. beschrieben ist. Alsdann legt man die Kuchen auf einander und den mit dem Zuckergusse oben auf, welcher mit fein geschnittener Succade oder Streuzucker belegt wird, und unter einem Tortenpfannendeckel trocknen muß.

№ 6. Wiener Torte.

Man nimmt hiezu ein Pfund ausgewaschener Butter, ein Pfund geriebenen Zucker, ein halbes Pfund fein gestoßene süße Mandeln und 16 Eidotter. Dieses muß zusammen eine halbe Stunde gerührt werden. Alsdann giebt man 3 Viertelpfund Mehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern dazu, und rührt es gut durch. Hat man kleine Bleche, so bestreicht man solche mit Butter, giebt von der Masse einen halben Finger dick darauf und bäckt solche im Ofen oder in der Tortenpfanne gar. Hat man solche aber nicht, so bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter und giebt von der Masse etwas darauf, bäckt sie gar, und fährt damit so lange fort, bis die Masse verbraucht ist. Alsdann verfertiget man ein Rahm-Crême, wie Seite 404 № 6. beschrieben ist, und wenn solcher abgekühlt ist, streicht man etwas davon auf einen der Kuchen, und legt den andern darauf, und fährt so fort, bis beide Theile verbraucht sind, jedoch muß der letzte Kuchen mit einem Zuckerguß überher bestrichen werden, welcher mit Succade belegt wird. Auch kann man statt des Crêmes Himbeeren- oder Johannisbeeren-Gelee zwischen jeden Kuchen nehmen.

№ 7. Torte à la Princesse.

Wenn man einen Blätterteig nach Seite 298 № 2. verfertiget hat, formirt man eine Torte dar-

aus, wie bei der Zitronen-Torte № 27. angegeben ist, und bäckt solche gar. Man kocht nun 2 Quartier süßen Rahm auf, giebt solchen auf 2 große breite Schüsseln, und läßt ihn kalt werden. Nun nimmt man die oben auf befindliche Haut ab, und legt sie auf ein Sieb. Den Rahm kocht man noch 4 Mal auf und legt jedesmal die Haut, die auf dem Rahm kömmt, zu der in dem Siebe befindlichen. Dann kocht man den übriggebliebenen Rahm ganz dick ein, man muß aber fortwährend rühren. Nun belegt man die gar gebackene Torte mit eingemachten sauren Kirschen, giebt dann den eingekochten Rahm darüber, und zuletzt die Haut des Rahms, die sich im Siebe befindet. Man bestreut das Ganze mit Zucker und Canehl

№ 8. Macronen-Torte.

Man stößt 8 Loth bittere und 24 Loth süße Mandeln nicht zu fein, schneidet nun 8 Loth Succade in Würfeln und stößt 16 Loth Zucker. Die abgeriebene Schale einer Zitrone vermischt man mit dem Schnee von 6 Eiern und dem gestoßenen Zucker, und thut noch dazu ½ Loth gestoßenen Canehl und die oben benannten Sachen. Nun schneidet man einen Bogen Schreibpapier rund in den Boden der Torte, bestreicht ihn mit Butter, füllt hierauf die Masse, macht sie egal und bäckt sie bei sehr gelindem Feuer in der Tortenpfanne gar und hellbraun. Alsdann überzieht man die Torte mit einem Zuckerguß und belegt sie mit eingemachten Früchten.

№ 9. Marzipan-Torte.

Man stößt 1 ℔ Mandeln mit 12 Stück bittern recht fein, so auch 1 Pfund Zucker. Dann schlägt man 6 ganze Eier zu 8 Loth zu Schaum gerührter Butter und giebt 8 Loth Mehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone und den Saft derselben, etwas klein

geschnittene Succade, gestoßenen Canehl und die oben genannten Sachen dazu. Nun bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn in eine Tortenpfanne, füllt die Masse darauf und bäckt sie in einer Stunde bei sehr gelindem Feuer gar.

№ 10. Punsch-Torte.

Man rührt 1 Pfund ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt 10 Eidotter und ein Pfund gestoßenen Zucker dazu, und rührt dieses eine halbe Stunde, fügt dann die abgeriebene Schale einer Zitrone, 16 Loth Spelzmehl, 16 Loth Stärkemehl und ein Weinglas voll Rum hinzu und rührt dieses durcheinander, zuletzt thut man den Schnee der obigen 10 Eier dazu. Nun giebt man die Hälfte der Masse in eine runde gut ausgestrichene Form und bäckt sie bei gelindem Feuer gar, und eben so verfährt man mit der zweiten Hälfte. Dann schält man 12 Pepin-Aepfel, schneidet sie in 4 Theile und das Kernhaus heraus, reibt dann die Schale einer Zitrone auf 12 Loth Zucker ab, giebt ihn zu den Aepfeln und setzt sie mit etwas Franzwein und einer Stange Canehl auf's Feuer. Wenn die Aepfel zu einem steifen Brei gekocht sind, reibt man sie durch ein Sieb und wenn dieser erkaltet ist, fügt man nach Geschmack Arack hinzu. Von diesem Brei streicht man einen Finger dick auf einen Kuchen, legt den andern oben darauf, stellt sie nun in einen warmen Ofen und läßt sie anziehen. Alsdann vermischt man den Seite 428 № 10. beschriebenen Zuckerguß mit etwas Punsch-Extract, überzieht die Torte damit und läßt sie im Ofen trocknen.

№ 11. Punsch-Torte auf andere Art.

Man bäckt ein leichtes Bisquit, wie № 21. beschrieben ist (statt des Franzbranntweins nimmt man aber ein Glas voll Arack) oder eine Sandtorte, wozu

in № 10. der Teig angegeben ist. Wenn das Backwerk gar ist, schneidet man solches mit einem langen scharfen Messer in der Mitte durch, so daß es zwei Kuchen werden. Beide Theile bestreicht man nun mit in № 10. beschriebener Marmelade einen Messerrücken dick, und läßt sie in einem warmen Ofen etwas anziehen, setzt dann beide Theile wieder auf einander und überzieht die Torte mit einem Zuckerguß, wie in der vorhergehenden Nummer angezeigt ist.

Oder: Man klärt 8 Loth Zucker, wie Seite 4 angegeben, läßt ihn dann so lange kochen, bis er Faden zieht, setzt ihn nun vom Feuer und vermischt solchen mit 1 Glas Rheinwein, 1 Glas Arack und etwas Zitronensaft. Damit bestreicht man beide Theile der Torte mit einem breiten Messer, und setzt sie wieder zusammen.

№ 12. Vanille-Torte.

Man schlägt 1 Pfund gestoßenen Zucker mit 18 Eidottern eine halbe Stunde, fügt dann ein Loth gestoßene Vanille, den Schaum von 18 Eiern und 1 Pfund Spelzmehl hinzu; alsdann giebt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und läßt solche in einer Stunde langsam gar backen. Sobald die Torte erkaltet ist, überzieht man sie mit einem Zucker-Guß und belegt sie mit eingemachten Früchten.

№ 13. Sächsische Torte.

Sobald man 24 Loth Butter zu Schaum gerührt hat, schlägt man 6 ganze Eier, 14 Eidotter und 24 Loth gestoßene süße Mandeln nach und nach dazu. Nun giebt man 2 Obertassen voll süßen Rahm, etwas Muscatenblüthe, die abgeriebene Schale einer Zitrone, eine Prise Salz, 4 Löffel voll Gest und 16 Loth Zucker dazu. Man füllt die Masse in eine gut zubereitete Form und bäckt die Torte in einer Stunde bei mäßigem Feuer gar.

№ 14. Schweizer Torte.

Man rührt 15 Eidotter mit 1 Pfund Butter zu Schaum, giebt dann 1 Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und 1 Loth gestoßenen Canehl dazu, und rührt dieses eine halbe Stunde. Dann fügt man 20 Loth geröstetes, gestoßenes und durchgesiebtes Schwarzbrod, wie auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß der obigen Eier hinzu. Nun füllt man die Masse in eine gut zubereitete Form und bäckt sie in fünf Viertelstunden gar.

№ 15. Hand-Torte.

Man rührt ein ℔ geschmolzene, abgeklärte Butter mit 1 ℔ gestoßenen Zucker und 10 Eidottern eine halbe Stunde, alsdann giebt man 3 Viertelpfund Mehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl und das zu Schaum geschlagene Weiße der 10 Eier hinzu. Wenn man die Masse durchgerührt hat, giebt man sie in eine gut ausgestrichene und bestreute Form und läßt die Torte in einer guten Stunde gar backen.

№ 16. Sand-Torte.

Ein Pfund abgeklärter Butter rührt man zu Schaum und vermischt dieselbe mit 8 Eidottern. Alsdann giebt man ein halbes Pfund gestoßener süßer Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Weinglas voll Franzbranntwein und ein Pfund geriebenen Zucker dazu. Dieses rührt man unaufhörlich eine Stunde, fügt dann 24 Loth Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße der obigen Eier hinzu. Man füllt diese Masse in eine wohl ausgestrichene und bestreuete Form und bäckt die Torte in 1½ Stunde bei langsamem Feuer gar.

№ 17. Sand-Torte auf andere Art.

Man rührt 4 Eidotter mit einem halben Pfunde Butter zu Schaum, giebt dann ein halbes Pfund Zucker hinzu und rührt dieses noch eine halbe Stunde, vermischt es nun noch mit 16 Loth Mehl und dem Schaume von 4 Eiern. Alsdann bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, füllt die Masse darauf und läßt sie in einer Stunde in einer Tortenpfanne langsam gar backen. Wenn die Torte erkaltet ist, belegt man sie mit einem Zückerguß und Succade.

№ 18. Chocolade-Torte.

Man stößt 16 Loth Mandeln fein und reibt dazu 16 Loth Chocolade. Nun schlägt man 18 Eidotter, 24 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, nebst der geriebenen Chocolade und Mandeln eine halbe Stunde. Alsdann giebt man das zu Schnee geschlagene Weiße der 18 Eier hinzu, füllt nun die Masse in eine gut zubereitete Form und bäckt sie in einer Stunde gar. Wenn die Torte erkaltet ist, macht man einen Zuckerguß nach № 10. darauf, und bestreuet solchen mit geriebener Chocolade.

№ 19. Süße Mandeln-Torte.

Man nimmt ein Pfund fein geriebenen Zucker und ein Pfund süße Mandeln, worunter 4 Loth bittere seyn müssen. Die Mandeln zieht man ab und stößt sie mit etwas Eiweiß fein. Dann rührt man sie mit 20 Eidottern und 1 Weinglas voll Franzbranntwein aus einander, giebt auch den Zucker hinzu, und rührt nun alles unaufhörlich eine Stunde. Alsdann fügt man das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 12 Eiern, 10 Loth gestoßene Zwiebackskrumen und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, mengt es gut durch einander und giebt es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwiebackskrumen

bestreuete Form, und bäckt die Torte in einer Tortenpfanne oder im Ofen in 1½ Stunde gar.

№ 20. Bittere Mandeln-Torte.

Man giebt zu einem Pfunde fein gestoßenen und durchgesiebten Zucker 14 Eidotter. Dieses vermischt man mit 24 Loth süßen und 8 Loth bittern Mandeln, welche mit Eiweiß so fein wie Mehl gestoßen seyn müssen, und rührt man alles eine halbe Stunde zusammen. Dann fügt man die abgeriebene Schale einer Zitrone, 6 Stück gestoßene Zwiebäcke, etwas gestoßenen Canehl, in Streifen geschnittene überzuckerte Orongenschale, und den Schnee von obigen Eiern hinzu. Man giebt die Masse in eine gut zubereitete Form und läßt die Torte anderthalb Stunden bei langsamem Feuer gar backen.

№ 21. Bisquit-Torte.

Man schlägt 16 Eidotter mit einer Ruthe zu Schaum und giebt ein Pfund gestoßenen, durchgesiebten Zucker, wie auch die abgeriebene Schale einer Zitrone und ein Weinglas voll Franzbranntwein dazu. Dieses schlägt man unaufhörlich eine Stunde, und giebt man dann 16 Loth feines Mehl und den Schnee von 12 Eiern hinzu. Man streicht nun eine Form mit Butter aus, bestreuet sie mit Zwiebackskrumen, füllt die Masse hinein, setzt sie in eine Tortenpfanne legt unten Feuer und wenn sie gehörig gestiegen giebt man auch oben Feuer, und läßt die Torte langsam eine Stunde backen.

№ 22. Bisquit-Torte mit Chocolade.

Wenn man 18 Eidotter zu Schaum geschlagen hat, so giebt man 1 Pfund fein durchgesiebten Zucker, nebst etwas gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale

einer Zitrone und ein Weinglas voll Franzbranntwein dazu. Dieses wird zusammen mit einem Bisquit-Besen eine Stunde geschlagen. Alsdann fügt man ein halbes Pfund geriebene Chocolade, ein halbes Pfund feines Mehl, und das zu Schaum geschlagene Weiße der 18 Eier hinzu, rührt alles gut durcheinander, füllt es in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Zwiebackskrumen ausgestreuete Form, und läßt es in 2 Stunden langsam in der Tortenpfanne gar backen. Dann macht man einen Zuckerguß darauf, belegt die Torte mit fein gehackten Pistazien, Succade und sonstigen eingemachten Sachen.

№ 23. Rahm-Torte.

Man rührt ein Pfund ausgewaschener Butter zu Schaum, giebt alsdann 15 Eidotter, ein Viertelpfund gestoßene süße Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone und ein Pfund gestoßenen durchgesiebten Zucker hinzu und rührt dieses eine halbe Stunde. Dann fügt man ein Pfund Mehl und den Schnee von 9 Eiern dazu, und rührt es mit durch, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter und giebt den Teig darauf. Nun verfertiget man einen Rahm-Creme, wie Seite 407 № 6. beschrieben, füllt ihn darauf und bäckt die Torte in anderthalb Stunden gar.

№ 24. Amidam- (Stärke-) Torte.

Man rührt 14 Eidotter, 1 Pfund geriebenen und durchgesiebten Zucker, etwas gestoßene Cardemom und die abgeriebene Schale einer Zitrone eine ganze Stunde. In der letzten Viertelstunde giebt man ein halbes Pfund Stärke und von 8 Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße hinzu. Alsdann wird eine Form mit Butter ausgestrichen, mit Zwiebackskrumen bestreut, die Masse hineingefüllt und in einer Tortenpfanne in 3 Viertelstunden gar gebacken.

№ 25. Creme=Torte in Mandelteig.

Man stößt 1½ Pfund süße und 1 Loth bittere Mandeln mit einigen Löffel voll Rosenwasser recht fein. Dan setzt man 1 Pfund gestoßenen und durchgesiebten Zucker mit den Mandeln auf's Feuer, röstet dieses so lange, bis der Zucker schmilzt, braun darf er aber nicht werden, reibt auch die Schale von 2 Zitronen auf Zucker ab, und giebt beides dazu. Alsdann gießt man die Masse auf einen Backtisch, streuet so viel feines Mehl darüber, daß wenn der Teig kalt ist, man ihn gut ausrollen kann. Nun macht man davon einen Boden, so groß wie die Schüssel, worauf die Torte servirt werden soll, legt ihn auf Papier, setzt einen 2 Finger hohen Rand darum, und läßt die Torte in einem nicht zu heißen Ofen gar werden. Dann macht man einen Creme von folgenden Sachen: Man stößt 8 Loth Pistazien und 8 Loth süße Mandeln mit einem Löffel voll süßen Rahm klein, reibt die Schale von 2 Zitronen auf 8 Loth Zucker ab, stößt ihn und 8 Loth Succade werden fein gehackt. Diese Sachen setzt man mit 1 Quartier süßen Rahm und 12 Eidottern auf's Feuer, und rührt alles so lange, bis die Eier gar sind. Die Torte nimmt man nun aus dem Ofen, bestreicht den Rand mit einem Zuckerguß, wie Seite 428 № 10 beschrieben ist, füllt die Torte mit dem Creme, und belegt diesen mit eingemachten Früchten.

№ 26. Tourte d'Amour.

Man macht nach Seite 298 № 2. einen Blätterteig von 1 ℔, rollt davon 6 Boden aus nach der Form einer Schüssel, worauf die Torte zur Tafel gegeben werden soll, durchsticht sie an mehreren Stellen, damit sie keine Blasen ziehen, legt sie auf Papier und bäckt sie bei starker Hitze gar und hellbraun. Nun macht man nach Seite 405 № 8. einen Vanille=Creme, bestreicht damit einen der Kuchen einen Messerrücken dick, legt darauf Himbeeren=Gelee, in

XX. beschrieben, nun wieder einen Messerrücken dick von der Vanille-Creme, darauf einen Kuchen, dann Creme, dann Quittenmarmelade, die mit Zucker und Wein eben gerührt ist, dann wieder Creme, darauf einen Kuchen, dann Creme, Johannisbeeren-Gelee, Creme, Kuchen u. s. w., bis alles verbraucht ist. Auf den letzten Kuchen legt man eingemachte Früchte.

№ 27. Zitronen-Torte.

Man macht von ½ Pfunde Mehl, einem halben Pfunde Butter, einem Ei und 4 Löffel voll Wasser einen Blätter-Teig, wie Seite 298 № 2. beschrieben, rollt davon einen Boden einen Messerrücken dick aus, legt eine Schüssel, so groß wie die Torte seyn soll, darauf, und schneidet darnach den Boden der Torte aus. Diesen legt man auf einen Bogen Papier und bestreicht den Rand des Bodens mit geschlagenem Ei, legt nun von dem übrigen Blätterteig einen 2 Finger breiten und 2 Messerrücken dicken Rand auf den Boden, bestreicht das Ganze mit Ei, und bäckt diese Torte bei strenger Hitze in einer halben Stunde gar. Alsdann macht man einen Creme von nachstehenden Sachen, als: 16 ganzen Eiern, 2 Loth Butter, dem Safte von 10 Zitronen und von 2 Zitronen die auf ein Pfund Zucker abgeriebene Schale, der Zucker muß gestoßen und durchgesiebt werden. Dieses schlägt man auf Kohlenfeuer zu einem starken Creme, und füllt erkaltet damit die gar gebackene Torte an, bestreuet solche mit Zucker, und setzt einen Tortendeckel mit Kohlen darüber.

№ 28. Zitronen-Torte in Blätterteig mit Mandeln.

Man schälet 3 Zitronen recht fein, so daß nichts von der weißen Haut daran sitzen bleibt und hackt die Schale. Dann schält man die weiße Schale von der Zitrone ganz ab, schneidet die Zitronen recht fein

in Scheiben, nimmt die Kerne heraus und durchmengt die Scheiben mit gestoßenem Zucker. Nun hackt man 16 Loth süße Mandeln, vermischt sie mit 16 Loth gestoßenem Zucker und der gehackten Zitronenschale. Von dem Seite 298 № 2. beschriebenen Blätterteig verfertigt man zur Torte ¾ ℔, rollt davon einen Boden aus, giebt die Hälfte von den Mandeln darauf, und legt nun die Zitronenscheiben, eine an die andere, auf die Mandeln und bestreuet diese einen Finger hoch mit gestoßenem Zucker, giebt dann die andere Hälfte der Mandeln darüber, und legt ein Gitter von Blätterteig darauf. Man bestreicht dann den überstehenden Rand mit geschlagenem Ei und legt einen 2 Finger breiten Rand darum. Das Ganze wird mit Ei bestrichen und die Torte in einer Stunde bei starkem Feuer gar gebacken.

№ 29. Zitronen-Torte in mürbem Teig.

Nachdem man einen mürben Teig nach Seite 426 № 4. gemacht hat, kocht man auf folgende Weise die Masse zur Füllung der Torte: Man klärt 12 Loth Zucker (siehe Seite 4 № 11.) und läßt ihn mit 2 Obertassen voll Zitronensaft zu einem dicken Syrup einkochen. Alsdann rührt man die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl, etwas gestoßene, trockene Orangenblüthen, 6 Eidotter und eine Obertasse voll sauren Rahm dazu. Dieses läßt man unter stetem Umrühren einmal aufkochen und dann erkalten. Nun rollt man von dem Teige einen Boden aus, setzt einen Rand darum und füllt den Creme hinein. Von dem übrigen Teige schneidet man lange Streifen, wie schmale Bänder, legt sie wie ein Gitter über den Creme, setzt einen zweiten Rand um die Torte, damit die Enden des Gitters bedeckt werden, bestreicht das Ganze mit Eigelb und läßt sie bei mäßiger Hitze gar backen.

№ 30. Zitronen-Torte auf andere Art.

Man stößt ein Pfund kleines Bisquit, vermischt solches mit einigen Glas Franzwein, dem Safte von 4 Zitronen, der abgeriebenen Schale von 6 derselben, 12 Eidottern und 16 Loth gestoßenem Zucker. Dieses rührt man eine halbe Stunde und giebt zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern hinzu. Man legt eine gut ausgestrichene Form mit Papier aus, füllt die Masse hinein und bäckt sie dann in einem nicht zu heißen Ofen in einer Stunde gar.

№ 31. Orangen-Torte.

Man durchsticht 8 Orangen mehrmals mit einer Spicknadel, setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie darin so lange kochen, bis sie mürbe sind. Alsdann nimmt man sie heraus und wenn sie erkaltet sind, schneidet man sie in Scheiben. Man nimmt nun die Kerne heraus und setzt sie wieder mit einer Viertel-Bouteille Weißwein und 3 Viertel-Pfund gestoßenen Zucker auf's Feuer und läßt sie kurz einschmoren. Die Scheiben dürfen aber dadurch nicht entzwei gehen. Nun füllt man sie heraus, und läßt sie kalt werden, und giebt die Sauce durch ein Sieb. Alsdann verfertiget man einen Creme von 15 Eidottern, ¾ Pfund gestoßenen Zucker, einem Viertelpfunde Mehl und der durchgegossenen Sauce, worin die Orangen gekocht sind. Diese Masse setzt man zusammen aufs Feuer, und schlägt sie so lange mit einem Bisquit-Besen, bis sie kocht, und läßt sie dann in einer Schale kalt werden. Nun verfertigt man einen Blätterteig, wie bei der Zitronentorte № 28 beschrieben ist, formt davon eine Torte und füllt solche mit den Orangenscheiben an. Dann giebt man das zu Schaum geschlagene Weiße der 15 Eier zu dem erkalteten Creme und füllt solchen auf die Torte, bestreuet ersteren mit Zucker und läßt die Torte

in einer Stunde im Ofen oder in der Tortenpfanne gar backen.

№ 32. Quitten-Torte.

Man verfertiget einen mürben Teig, wie Seite 426 № 4. beschrieben ist, schälet dann 12 Quitten, schneidet sie in 8 Theile, nimmt die Kerne heraus, setzt sie mit Wasser, Weißwein, Zucker, Zitronenschale und Canehl auf's Feuer, läßt sie ganz weich darin kochen, und legt sie dann auf ein Sieb, damit sie ablaufen. Nun kocht man die Sauce kurz und dick ein, legt, wenn die Sauce erkaltet ist, 3 Theile der Quitten hinein, den vierten Theil reibt man durch einen Durchschlag, vermischt ihn mit einigen Löffel voll Aepfelmus, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, ¼ Pfund leichten gestoßenen Bisquits, etwas gestoßenen Canehl, 6 Loth Zucker, 6 Eidottern und dem Schnee von 4 Eiern. Dieses rührt man gut durcheinander. Nun verfertigt man eine Torte von obigem Teige, setzt einen etwas hohen Rand herum, legt die Quitten hinein und den angerührten Creme darüber. Man bestreuet das Ganze mit Zucker und Canehl und bäckt die Torte in einer Stunde gar.

№ 33. Torte von Succade.

Man nimmt 12 Loth Succade, schneidet sie in lange Streifen, setzt sie mit 8 Loth verlesenen und gut gewaschenen Corinthen, der in feine Streifen geschnittenen Schale einer Zitrone, und einigen Löffel voll Rosenwasser, 8 Loth gestoßenen Zucker und einigen gestoßenen Zwiebäcken auf's Feuer. Nun gießt man noch Wein hinzu und kocht es zu einem dicken Brei. Alsdann verfertiget man eine Torte von dem Seite 298 № 2. beschriebenen Blätterteig, bäckt solche, wie bei der Zitronen-Torte № 28. beschrieben ist, gar, und füllt sie mit obigem Creme.

№ 34. Aprikosen-Torte.

Man verfertigt nach Seite 298 № 2. einen Blätterteig. Nun schälet man 30 Stück Aprikosen, schneidet sie in 2 Theile, klopft die Kerne auf, brennt sie ab, wie Mandeln, und stößt sie gröblich. Alsdann klärt man ein halbes Pfund Zucker, giebt die Aprikosen hinein und läßt sie, nachdem sie abgeschäumt sind, einmal einkochen. Nun nimmt man sie aus dem Zucker, läßt sie ablaufen, und giebt dann die gestoßenen Kerne in den Zucker, welcher damit zu einem dicken Syrup eingekocht wird. Alsdann rollt man einen Boden von obigem Teige zu einer Torte aus, legt dieAprikosen darauf und gießt die dick eingekochte Sauce darüber. Dann legt man ein Gitter hierauf, und einen 2 Finger breiten Rand darum, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt sie in 3 Viertelstunden bei schnellem Feuer gar.

№ 35. Aepfel-Torte.

Wenn man nach Seite 298 № 2. einen Blätterteig von ½ Pfund verfertiget hat, so rollt man einen Boden 2 Messerrücken dick aus, legt auf die Mitte desselben die Krumen eines Zwiebacks und läßt am Rande einen Raum von 2 Finger breit frei. Nun schälet man 8 Pipin-Aepfel, schneidet sie in 4 Theile und das Kernhaus heraus, und dann in ganz feine Scheiben wie Mohnblätter. Alsdann verliefet man 12 Loth Corinthen, wäscht solche, trocknet sie rein ab und melirt sie unter die Aepfel. Man hackt nun 8 Loth süße abgezogene Mandeln und die Schale einer Zitrone ganz fein, stößt auch 12 Loth Zucker und 1 QuentchenCanehl recht fein. Diese letzten 4 Theile mengt man zusammen, legt die Hälfte davon auf die Zwiebackskrumen, darauf die Aepfel, und dann die andere Hälfte von den zusammengerührten Sachen. Nun bestreicht man den überstehenden Rand mit geschlagenem Ei, belegt die Torte mit einem ausgeschnittenen Deckel, oder mit einem Gitter

von Blätterteig, und darum einen 2 Finger breiten Rand. Man bestreicht das Ganze mit Ei und bäckt die Torte in einer Stunde bei schnellem Feuer gar.

№ 36. Prünellen-Torte.

Wenn man nach Seite 298 № 2. einen Blätterteig von 3 Viertelpfund gemacht hat, so füllt man solchen mit dem nachstehend beschriebenen Prünellen-Compot: Man weicht Tages zuvor 1½ Pfund Prünellen in einer halben Bouteille Rheinwein ein. Dann setzt man sie mit Zucker, gestoßenem Canehl und der Schale einer abgeriebenen Zitrone auf's Feuer und läßt sie in einer Viertelstunde langsam gar kochen. Nun rollt man den Teig zu einer Torte aus, füllt das erkaltete Compot darauf, belegt solches mit einem ausgeschnittenen Deckel, und einen 2 Finger breiten Rand legt man darum. Die Torte bestreicht man mit geschlagenem Ei und bäckt sie in 1 Stunde bei starker Hitze gar.

№ 37. Kirschen-Torte in Blätterteig.

Aus 1½ Pfund Kirschen werden die Steine genommen, alsdann setzt man sie mit einem halben Pfunde Zucker auf's Feuer, läßt sie gar kochen, und giebt sie nun auf einen Durchschlag, damit sie ablaufen. Dann verfertiget man einen Blätterteig und daraus eine Torte, wie bei der Zitronen-Torte № 28. beschrieben ist, legt nun die Kirschen darauf und bestreuet sie mit Zucker und Canehl. Diese setzt man in eine Tortenpfanne und läßt sie eine Viertelstunde backen. Während dem bereitet man einen Creme von 8 klein gerührten Eidottern, 8 Loth gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Canehl, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 8 gestoßenen Zwiebäcken und 3 Viertel-Quartier sauren Rahm. Dieses rührt man gut durch einander und vermischt es mit dem Schnee von 8 Eiern. Dieser Creme wird roh auf die Kirschen in

der Torte gefüllt, mit Zucker und Canehl bestreut und nun bei starkem Feuer im Ofen oder in der Tortenpfanne gar gebacken.

№ 38. Kirsch-Torte in Zuckerteig.

Man verfertiget nach Seite 427 № 8. einen Zuckerteig und formt daraus eine Torte, wie zur Zitronen-Torte № 28. Nun kernt man einen guten Theil saurer Kirschen aus, belegt die Torte inwendig damit und bestreuet sie stark mit Zucker und Canehl. Dann bestreicht man die Torte mit geschlagenem Ei und läßt sie 15 Minuten im heißen Backofen backen. Nun schlägt man ein halbes Quartier dicken sauren Rahm mit 6 ganzen Eiern, 4 Loth gestoßenen Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone gut durch einander. Sobald der Rand der Torte 2 Finger hoch aufgegangen ist, gießt man von dem Creme die Hälfte darauf, schiebt die Torte wieder in den Ofen, und wenn sie einige Minuten wieder gebacken, dann füllt man die andere Hälfte darauf, bestreuet man sie mit Zucker und Canehl, und läßt sie völlig gar werden.

№ 39. Kirsch-Torte in Butterteig.

Wenn man nach Seite 426 einen Butterteig verfertiget hat, rollt man denselben aus, setzt einen Rand darum, füllt nun die Torte mit steif eingekochtem sauren Kirschen Compot, giebt alsdann den Seite 404 № 6. beschriebenen Rahm-Creme darüber, bestreuet die Torte stark mit Zucker und bäckt sie in der Tortenpfanne langsam gar.

№ 40. Zwetschen-Torte.

Man schälet 60 Stück Zwetschen und nimmt die Kerne heraus. Nun verfertiget man eine Torte von mürbem Teig, (Seite 426) füllt solche mit den geschälten Zwetschen, bestreuet sie stark mit Zucker und Canehl,

schiebt sie dann in den Ofen und läßt sie eine Viertel-Stunde backen. Alsdann verfertigt man einen Creme, wie in № 37. bei der Kirschentorte beschrieben ist, füllt solchen auf die Zwetschen und bäckt sie völlig gar.

Von Pflaumen oder Reineclauden kann man die Torte auf dieselbe Art zubereiten.

№ 41. Himbeeren-Torte.

Wenn man nach Seite 427 № 8. einen Zuckerteig verfertiget hat, so rollt man ihn zur Torte aus und setzt einen Rand herum. Nun füllt man die Torte mit frischen Himbeeren einen Finger hoch, giebt dann einen Guß von nachstehenden Sachen darauf, als: ¾ Pfund süßen gestoßenen Mandeln, ¾ Pfund Zucker, 18 Eidottern und von 9 das zu Schaum geschlagene Weiße. Diesen Creme schlägt man eine Stunde, füllt solchen auf die Torte und bäckt sie in einer Stunde in einer Tortenpfanne gar. Man kann auch in Zucker eingemachte Himbeeren dazu nehmen.

№ 42. Stachelbeeren-Torte.

Wenn man eine Torte von Blätterteig wie zur Zitronentorte № 27. verfertigt hat, füllt man solche mit dem Seite 401 № 22. beschriebenen Stachelbeeren-Compot, belegt es mit Blätterteig-Streifen in Form eines Gitters, bestreicht das Ganze mit geschlagenem Ei und bäckt die Torte in einer Stunde gar. Man bestreut sie dann stark mit Zucker und Canehl.

№ 43. Feigen-Torte.

Wenn man einen Blätterteig, wie zu der Zitronentorte № 27. verfertigt hat, so rollt man einen Boden davon aus, und legt einen 3 Finger breiten und einen halben Finger dicken Rand darum. Alsdann macht man einen Creme von einem halben Quartier süßen Rahm, 4 Loth Mehl, einem Viertel-Pfunde Zucker, 10 Eidottern und der abgeriebenen

Schale einer Zitrone. Dieses wird zusammen auf's Feuer gesetzt und so lange mit einem Bisquit-Besen geschlagen, bis es kocht, wenn es erkaltet ist, so rührt man den Schnee der 10 Eier darunter. Nun füllt man einen Finger hoch von diesem Creme auf den Teig, legt dann eine Schicht der besten Smyrnaer Feigen und abgekochte und ausgekernte Pottrosinen darauf, füllt hierüber wieder Creme, dann wieder Feigen und Rosinen, dann den Rest des Cremes, bestreuet ihn mit Zucker und bäckt die Torte in einer Stunde gar.

№ 44. Mark-Torte.

Man schneidet 16 Loth Mark in feine Würfeln, hackt dann 8 Loth süße abgezogene Mandeln, und 8 Loth leichtes Bisquit stößt man fein. Nun rührt man 12 Eidotter dick, giebt alsdann die gestoßenen Mandeln, das fein geschnittene Mark, etwas gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 16 Loth ausgekernte Rosinen und eine Obertasse voll süßen Rahm dazu. Dieses rührt man durch einander und fügt zuletzt den Schnee von 8 Eiern zu. Man füllt die Masse in einen Blätterteig und bäckt die Torte in einer Stunde gar. Man giebt sie warm zur Tafel.

№ 45. Schwarzbrod-Torte.

Man nimmt 1 Pfund fein durchgesiebten Zucker, ¾ ℔ mit Eidottern fein gestoßene süße Mandeln, 12 Loth fein durchgesiebtes Grobbrod, 20 Eidotter und 1 Weinglas voll Franzbranntwein. Zucker, Eier, Mandeln und Franzbranntwein werden 1 Stunde zusammen gerührt. Dann giebt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eiern, die abgeriebene Schale von einer Zitrone und zuletzt das durchgesiebte Grobbrod hinzu. Man füllt nun die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Zwiebackskrumen ausgestreuete Form, und bäckt die Torte in einer Tortenpfanne in einer Stunde gar.

№ 46. Schwarzbrod-Torte auf andere Art.

Hiezu nimmt man ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln, ein Pfund geriebenen Zucker, 1 Loth gestoßenen Canehl, ein halbes Loth gestoßene Gewürznelken, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 20 Eidotter und von 15 das zu Schaum geschlagene Weiße und 14 Loth geröstetes, gestoßenes und durchgesiebtes Grobbrod. Mit der Zubereitung verfährt man eben so, wie in № 45. angegeben ist.

№ 47. Schaum-Torte.

Man rollt einen mürben Teig zur Torte aus, (Butter- oder Sandtortenteig) setzt sie in den Ofen und bäckt sie aber nicht ganz aus. Nun nimmt man sie heraus und füllt sie ganz dünn mit eingemachtem Himbeeren- oder Johannisbeeren-Gelee. Dann schlägt man von 6 Eiern das Weiße zu einem Schnee, rührt langsam dazu ¼ Pfund gestoßenen Zucker, füllt denselben auf den Gelee, und streicht ihn mit einem Messer eben. Man bestreut das Ganze mit Zucker und läßt die Torte bei gelinder Hitze ausbacken.

№ 48. Schaumtorte auf andere Art.

Diese Torte wird eben so bereitet wie die obige, nur mit dem Unterschiede, daß man zu dem Schnee der 6 Eier einige Löffel voll dicken süßen Rahm giebt und an dem Zucker die Schale von 2 Zitronen abreibt.

№ 49. Schaumtorte auf andere Art.

Man rührt ein halbes Pfund ausgewaschener Butter zu Schaum und giebt 2 ganze Eier, ein hal-

des Pfund gestoßenen und durchgesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl und ein halbes Pfund mit Rosenwasser gestoßene süße Mandeln. Dieses rührt man eine halbe Stunde und vermischt es zuletzt mit einem Pfunde Mehl. Dann bestreicht man einen Bogen Schreibpapier mit Butter, legt ihn in eine Tortenpfanne, gießt die Masse darauf und läßt diese in einer Stunde gar backen. Wenn der Teig gar ist, belegt man ihn mit eingemachten Früchten, schlägt nun einen Schaum von 8 Eiweiß und vermischt ihn mit 12 Loth gestoßenem Zucker. Dieser Schaum wird auf die Torte gelegt und in einer nicht zu heißen Tortenpfanne getrocknet.

№ 50. Wurzeln-Torte.

Man reibe einen guten Theil hochrother Wurzeln, drücke den Saft davon und wäge 1 ℔ des Geriebenen ab. Dieses vermischt man mit einem Pfunde süßer Mandeln, die mit Orangenwasser fein gestoßen seyn müssen, mit 1 ℔ fein gestoßenen Zucker, der abgeriebenen Schale von 2 Zitronen und dem Safte derselben, 16 Eidottern, und dem zu Schnee geschlagenen Weißen dieser Eier. Dieses rührt man gut durch einander, giebt die Masse in eine gut zubereitete Form, und bäckt sie in anderthalb Stunden gar. Man überzieht die Torte dann mit einem Zuckerguß.

№ 51. Kartoffeln-Torte.

Man rührt 18 Eidotter mit einem Pfunde fein gestoßenen Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Safte von 2 Zitronen durch einander. Nun giebt man 2 Pfund geriebene, Tages vorher abgekochte Kartoffeln hinzu und rührt solches eine halbe Stunde. Alsdann vermischt man es noch mit dem Schnee der 18 Eier, giebt es in eine gut ausgestrichene Sand-Tortenform und läßt es in einer Stunde langsam gar backen.

№ 52. Kartoffeln = Torte auf andere Art.

Ein Pfund fein geriebener Zucker wird mit 16 Eidottern eben gerührt, alsdann mit ¼ ℔ fein gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und dem Safte derselben, etwas gestoßenen Canehl und 1 Pfunde geriebenen Kartoffeln, eine halbe Stunde noch zusammen gerührt. Nun streicht man eine Reiskuchen = Form mit Butter aus, bestreuet sie mit Zwiebackskrumen, füllt die Masse hinein, und läßt sie in einer Stunde langsam backen.

№ 53. Quark = oder Käse = Torte.

Man setzt 6 Quartier süßer Milch mit dem Safte einer Zitrone auf's Feuer und wenn solche geronnen, läßt man sie auf einem Siebe ablaufen. Das Käsewerk muß noch ganz weich und von aller Molke befreit seyn. Dann rührt man 8 Loth Butter zu Schaum, giebt den Käse dazu und rührt es gut durch. Sollte es nicht fein genug seyn, so stößt man es in einem Mörser und reibt es durch einen Durchschlag. Nun giebt man das Gelbe von 16 Eiern, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl, [illegible] Loth gut gewaschene und abgetrocknete Corinthen und 12 Loth gestoßenen Zucker dazu, rührt dieses gut durch einander und fügt zuletzt den Schnee der obigen Eier hinzu. Man füllt diesen Creme in einen Blätterteig und bäckt die Torte in einer Stunde gar.

№ 54. Englischer Königskuchen.

Man nimmt 1 Glas Franzbranntwein, reibt von einer Zitrone die Schale hinein, so wie auch etwas Muscatenblüthe, alsdann nimmt man 1 Pfund abgeklärter Butter und rührt sie so lange, bis sie erkaltet. Nun schlägt man 16 Eidotter und ein Pfund gestoßenen Zucker hinzu und rührt es eine Stunde. Alsdann

giebt man dazu ein Pfund Mehl, den Schnee von 16 Eiern und den obigen Franzbranntwein, ein halbes Pfund gut gewaschene Corinthen und ein halbes Pfund Rosinen, streicht dann eine Form mit Butter und Zwiebackskrumen aus, füllt die Masse hinein und läßt sie in anderthalb Stunden langsam gar backen. Man nimmt nun den Kuchen aus der Form, läßt ihn erkalten, giebt einen Zuckerguß darüber und garnirt ihn nach Belieben.

№ 55. Königskuchen auf andere Art.

Ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Zucker, 4 ganze Eier, 2 Tassen voll Rahm, ein wenig Branntwein, etwas Rosenwasser, Zitronenschale und Canehl rührt man zu einem fließenden Teig. Dann wird ein halbes Pfund Butter geschmolzen und abgeklärt, zu Schaum gerieben, zu der Masse gegeben und das ganze noch eine halbe Stunde gerührt. Nun streicht man den Teig auf ein Tortenblech und bäckt fingerhohe Kuchen davon. Ist dies geschehen, so legt man auf jeden Kuchen eingemachte Früchte und legt sie alle auf einander. Oben auf macht man einen Zuckerguß. Von vorbeschriebener Masse werden 6 bis 7 Kuchen.

№ 56. Baumkuchen.

Man rührt 1½ Pfund Butter zu Schaum, giebt 30 Eidotter hinzu, und wenn man solche mit der Butter gut durchgerührt hat, fügt man noch 1½ Pfund gestoßenen Zucker an und rührt dieses nun eine Stunde. Alsdann giebt man anderthalb Pfund Mehl, ein halbes Pfund süße Mandeln, die nebst einigen bittern mit Eiweiß recht fein gestoßen seyn müssen, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und ein halbes Loth gestoßenen Canehl dazu, und zieht auch den Schaum von 30 Eiern langsam darunter. Alsdann befestiget

man ein Baumkuchen-Holz an einen Spieß, bewickelt es fest mit Papier, steckt ihn an's Feuer und begießt das Papier mit geschmolzener Butter. Wenn der Baum recht heiß ist und die Butter auf dem Papiere schäumt, so theilt man die angerührte Masse in 4 Theile, gießt alsdann einen Theil löffelweise auf den heißen Baum und dreht während dem denselben recht geschwinde herum, damit viele Zacken daran kommen. Doch muß man vorsichtig damit umgehen, daß nichts herunterlaufe. Nun läßt man den Guß recht gar und hübsch braun werden. Alsdann giebt man den zweiten, dritten und vierten Theil der Masse auch löffelweise darauf, jedoch in mäßigen Zwischenräumen, damit jeder Theil gehörig gar werde. Nun schlägt man einen steifen Schaum von Eiweiß, vermischt sie mit etwas gestoßenem Zucker und bestreicht damit den Baumkuchen, belegt ihn mit spanischem Wind und bestreuet ihn mit Streuzucker, womit er trocken werden muß. Dann macht man ihn vom Spieße los und zieht das Holz mit dem Papiere heraus. Wenn man ihn servirt kann man eine Sandtorte oder einen Kuchen von Confect darunter legen.

№ 57. Baumkuchen in einer Form zu backen.

Man rührt ein Pfund Butter mit 8 Eiern sammt dem Weißen zu Schaum, thut dann etwas Muskatennuß, 8 Loth Zucker, eine halbe Obertasse voll Hefen, ein halbes Quartier warmer Sahne, ein halbes Pfund ausgequollene Rosinen, von einer halben Zitrone die abgeriebene Schale und ein halbes Pfund Mehl dazu, und rührt alles gut durch einander. Man stellt es an die Wärme, damit es aufgeht; ist dies geschehen, so giebt man die Masse in eine gut zubereitete Zacken-Form, und bäckt die Kuchen gar. Alsdann wird er mit Zucker und Canehl bestreut.

№ 58. Bienenkorb zu backen.

Man tunkt 16 Loth Zucker in Wasser und läßt solchen auf Kohlen in der Kasserolle einigemale aufsieden. Hiezu rührt man ein halbes Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln, welche sehr fein gestoßen seyn müssen. Ist die Masse erkaltet, so rührt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern und ein wenig Stärkemehl darunter. Von diesem Teige macht man runde Streifen, bäckt sie in Butter gelblich und legt sie bienenkorbförmig übereinander. Man macht auch ein Flugloch daran und formirt aus dem Teige einige Bienen und setzt sie, mit kleinen Drähtchen befestiget, an den Korb. Dann läßt man den Korb im Ofen völlig gar backen, und bestreicht ihn vorsichtig mit einem Zuckerguß.

№ 59. Englischer Kuchen.

Man rührt 1 Pfund abgeklärter Butter mit 15 Eidottern zu Schaum, giebt dann 1 Pfund geriebenen und durchgesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas gestoßenen Canehl dazu und rührt es eine Stunde. Dann thut man noch fein geschnittene Succade und Orangenschale, und das zu Schnee geschlagene Weiße der obigen 15 Eier nebst 1 Pfund Spelzmehl hinzu. Nun füllt man die Masse in eine gut zubereitete Form und läßt den Kuchen in 3 Stunden langsam gar backen. Man kann ihn auch mit einem, Seite 428 beschriebenen Guß belegen.

№ 60. Rosinen-Kuchen.

Wenn man einen Teig wie zu dem englischen Kuchen № 59. angerührt hat, fügt man noch ein Pfund Rosinen und 1 Pfund Corinthen, beide Theile verlesen, gewaschen und in einem Tuche rein abgetrocknet, hinzu. Man verfährt beim Backen eben so, wie bei dem genannten Kuchen beschrieben ist.

№ 61. Ein Wespennest.

Wenn man nach № 97. einen Teig, aber ohne Corinthen verfertiget hat, rollt man ihn einen halben Finger dick aus. Nun verlieset man 8 Loth Rosinen und 8 Loth Corinthen, wäscht solche und trocknet sie ab. Dann hackt man 12 Loth süße Mandeln und vermischt diese 3 Theile mit 12 Loth gestoßenem Zucker, streuet das Angemengte auf den ausgerollten Teig und rollt solchen auf. Nun bestreicht man eine Form mit geschmolzener Butter, bestreuet sie mit gehackten Mandeln, gestoßenem Zwieback und etwas gestoßenem Zucker. Dann legt man die Masse schlangenförmig darin herum. Läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und bäckt sie langsam im Ofen gar.

№ 62. Braut-Kuchen.

Man macht einen Teig von 2 Pfund Spelzmehl, welches an einem warmen Orte gestanden hat, und einem halben Quartier lauwarmer Milch, 16 Loth gewaschenen und gequollenen Rosinen, 8 Loth Corinthen, 8 Loth süßen gehackten Mandeln, 4 Loth in feine Würfeln geschnittener Succade, 8 Loth gestoßenem Zucker, auf welchem vorher das Gelbe von 2 Zitronen abgerieben ist, einem halben Quentchen gestoßener Muscatenblüthe, etwas gestoßenem Canehl, Salz, 3 ganzen Eiern, einem Weinglase voll Franzbranntwein, einem guten Pfunde ausgewaschener Butter, und 8 Löffel voll guten ausgewässerten dicken Hefen. Von diesen Sachen rührt man den Teig wie zum Butterkuchen an, läßt solchen an einem warmen Orte aufgehen, rollt ihn dann eine Hand hoch aus, läßt ihn nun wieder aufgehen, und bestreicht ihn mit 8 Loth zerlassener Butter. Man bestreuet ihn stark mit Zucker und Canehl und bäckt ihn langsam gar.

№ 63. Schwäbischer Kuchen.

Man macht einen ordentlichen Kuchenteig von ½ ℔ Mehl, 2 Obertassen voll lauwarmer Milch, 2 Eß-

löffel voll Gest, und setzt ihn an einen warmen Ort, daß er ordentlich aufgeht. Nun macht man einen zweiten Teig von 2 Pfund feinem Spelzmehl, 16 Loth Butter, ½ Quartier lauwarmem Rahm, 3 ganzen Eiern, 8 Loth gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und etwas gestoßenem Canehl. Wenn dieser fertig ist, knetet man den ersten aufgegangenen Teig dazwischen, macht ihn so rund wie eine Kugel und läßt ihn auf einem Bleche an einem warmen Orte aufgehen. Alsdann bestreicht man ihn mit Eigelb und bäckt ihn in anderthalb Stunden in einem nicht zu heißen Ofen gar und braun.

№ 64. Braunschweiger Kuchen.

Wenn man 24 Loth ausgewaschener Butter zu Schaum gerührt hat, giebt man 4 ganze Eier und 4 Eidotter, 8 Loth Corinthen, 8 Loth ausgekernte Rosinen, 12 Loth gestoßenen Zucker, 4 Loth fein gehackte süße Mandeln, 4 Loth fein geschnittene und überzuckerte Orangenschalen, ein Viertel-Quartier süßen Rahm, 3 Löffel voll dicken sauren Gest und ½ Pfund feines Spelzmehl dazu. Dieses rührt man durch einander, giebt die Masse in eine gut zubereitete Topfkuchenform, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und bäckt den Kuchen im Ofen in 2 Stunden langsam gar

№ 65. Pottkuchen.

Man setzt 1½ Pfund Mehl an einen warmen Ort, rührt ein Pfund abgeklärter Butter zu Schaum, und schlägt nach und nach 15 Eidotter dazu. Wenn es gut durchgerührt ist, giebt man 2 Obertassen voll lauwarmer Milch, einen Anrichte-Löffel voll guten Gest hinzu und rührt dann das Mehl damit durch. Hierauf schlägt man das Weiße von 10 Eiern zu Schaum, giebt dann noch zu der Masse ¼ Pfund ver-

lesene und gut gewaschene Rosinen und ¼ Pfund Corinthen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl, 8 Loth Zucker und den Schnee der obigen 10 Eier. Man giebt alsdann die Masse in eine wohl ausgestrichene und ausgestreuete Pottkuchenform, läßt sie alsdann an einem warmen Orte aufgehen und bäckt den Kuchen in anderthalb Stunden gar.

№ 66. Pottkuchen auf andere Art.

Hiezu nimmt man 1½ Pfund Mehl, 1 Pfund abgeklärte Butter, 12 Loth gestoßene süße Mandeln, etwas Cardamom, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 12 Loth Zucker, ein halbes Pfund Rosinen, 18 Eier, einen Anrichte-Löffel voll guten Gest, und verfährt nun mit der Zubereitung desselben eben so, wie oben angegeben.

№ 67. Bisquit-Kuchen.

Man schüttet ein Pfund gestoßenen und durchgesiebten Zucker in einen hohen Topf, schlägt dann von 20 Eiern das Gelbe und von 10 das Weiße, und fügt auch die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu. Man schlägt es nun eine halbe Stunde, setzt es dann auf schwaches Kohlenfeuer und schlägt es noch eine halbe Stunde, doch recht vorsichtig, daß es sich am Boden nicht ansetze. Man nimmt es dann vom Feuer und läßt es unter fortwährendem Schlagen so lange abdampfen, bis es lauwarm geworden ist. Alsdann giebt man den Saft von einer Zitrone und ein halbes Pfund recht feines Mehl hinzu, füllt diese Masse in eine gut ausgestrichene und bestreuete Form, und läßt solche bei recht langsamem Feuer in 2 Stunden, wie bei der Bisquit-Torte Seite 439 № 21. angegeben ist, gar backen.

№ 68. Bisquit-Kuchen auf andere Art.

Hiezu nimmt man 1 Pfund Zucker, 10 ganze Eier und 10 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Zitrone und ein halbes Pfund Stärke. Angerührt und gebacken wird er wie in der vorhergehenden Nummer gesagt ist.

№ 69. Bisquit-Kuchen auf andere Art.

Zu einem Pfunde gestoßenen und durchgesiebten Zucker giebt man 24 Eidotter und von 11 Eiern das Weiße, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas gestoßene Cardamom. Diese benannten Sachen schlägt man 3 Viertelstunden, alsdann vermischt man sie mit 18 Loth des feinsten Mehls. Man giebt die Masse in eine gut zubereitete Form, und bäckt den Kuchen, wie in № 67. angegeben ist.

№ 70. Leichtes Bisquit.

Man schlägt 6 Eidotter und 1 Pfund geriebenen und durchgesiebten Zucker eine halbe Stunde, vermischt es alsdann mit einem halben Pfunde Mehl und dem Schaume der 6 Eier und bäckt es in einer gut ausgestrichenen und ausgestreueten Form, so wie in № 67. angegeben ist.

№ 71. Dicker Kuchen.

Man nimmt zu diesem Kuchen anderthalb Pfund Mehl, ¾ ℔ Butter, 2 Obertassen voll Milch, 4 ganze Eier, 2 Löffel voll Gest, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl und gestoßene Cardamom. Hievon macht man einen Teig, giebt ihn in eine Form, läßt ihn an einem warmen Orte

aufgehen, und bäckt ihn im Ofen oder in einer Tortenpfanne in 2 Stunden gar.

№ 72. Blitz-Kuchen.

Man nimmt 1 ℔ abgeklärter Butter, giebt sie in ein Gefäß, schlägt 6 ganze Eier dazu und rührt es ein wenig um. Nun fügt man ein Pfund gestoßenen Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, etwas gestoßenen Canehl, rührt es eine halbe Stunde, und thut nun ein Pfund Mehl dazu. Dann legt man ein Papier in die Tortenpfanne, bestreicht es mit Butter, giebt den Teig darauf, bestreuet ihn mit Zucker, Canehl und gehackten Mandeln, und läßt ihn nun ungefähr eine Stunde langsam backen.

№ 73. Blitz-Kuchen mit Mandeln.

Man nimmt 1 Pfund abgeklärter Butter, fügt ein Pfund gestoßenen Zucker, 12 Eidotter und ein halbes Pfund gestoßene süße Mandeln nebst einigen bittern dazu und rührt solches eine halbe Stunde. Dann giebt man die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Canehl und 16 Loth Mehl hinzu und rührt alles gut durch. Nun bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn in die Tortenpfanne, giebt die Masse mit einem silbernen Löffel darauf und bestreuet sie mit Zucker und Canehl, und läßt sie langsam gar backen.

№ 74. Blitz-Kuchen auf andere Art.

Man nimmt ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, ein Viertelpfund abgeklärter Butter, etwas abgeriebene Zitronenschale und etwas Canehl. Dieses rührt man eine halbe Stunde, alsdann giebt man ein Viertelpfund Amidam (Stärke) hinzu, und verfährt beim Backen eben so, wie bereits in № 73. angegeben ist.

№ 75. Reif=Kuchen.

Man schlägt 8 ganze Eier und 8 Eidotter mit 24 Loth gestoßenem Zucker eine Stunde, dann giebt man noch 8 Loth in Würfeln geschnittene Pistazien, 4 Loth in Würfeln geschnittene Succade, etwas Orangenschale und 24 Loth feines Spelzmehl dazu. Man präparirt nun eine Reiskuchenform, füllt die Masse hinein und läßt sie in 2 Stunden langsam gar backen.

№ 76. Cantor=Kuchen.

Man rührt 16 Loth ausgewaschener Butter zu Schaum, giebt dann 16 Loth gestoßenen Zucker, das Gelbe von 6 Eiern, eine gestoßene Muscatennuß, die abgeriebene Schale einer Zitrone und ein Glas Franzbranntwein dazu. Dieses rührt man eine halbe Stunde und fügt dann ein gutes Pfund Spelzmehl und das Weiße von 2 Eiern hinzu. Nun giebt man den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Papier, bestreuet ihn mit Mandeln und gestoßenem Zucker und bäckt ihn bei strenger Hitze gar.

№ 77. Schnecken=Kuchen.

Man macht einen Kuchenteig von nachstehenden Sachen, als: 24 Loth geschmolzener Butter, 1¼ ℔ Spelzmehl, 8 ganzen Eiern, einem Viertel=Quartier süßen Rahm und 2 Löffel voll dicken Gest, und rollt solchen einen Finger dick aus. Dann stößt man 1¼ ℔ Zucker, vermischt solchen mit 16 Loth zu Schaum gerührter Butter, 8 Loth gehackten Mandeln, 12 Loth gewaschenen und abgetrockneten Corinthen, der abgeriebenen Schale von 2 Zitronen, etwas gestoßenem Canehl und gestoßene Nelken. Diese Masse füllt man auf den oben beschriebenen Teig, und rollt solchen auf. Nun streicht man eine etwas hohe Tortenpfanne mit Butter aus, legt den Teig schneckenförmig darin

herum, bestreicht ihn dann mit geschmolzener Butter, und bäckt ihn langsam gar.

№ 78. Kastanien = Kuchen.

Man kocht 2 Pfund Kastanien in Wasser einigemal über, zieht alsdann die Schale herunter und setzt sie mit einem Pfunde gut ausgewaschener Butter auf's Feuer und läßt sie in einer halben Stunde darin gar schwitzen. Alsdann giebt man sie in einem Mörser und stößt sie ganz fein, fügt nun 16 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 8 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, etwas gestoßenen Canehl, das Gelbe von 12 Eiern und 16 Loth Spelzmehl dazu. Dieses rührt man gut durch einander und vermischt es dann mit dem Schnee der 12 Eier. Man giebt es nun in eine platte gut ausgestrichene Form und bäckt den Kuchen in 5 Viertelstunden langsam gar.

№ 79. Kuchen in einem Mörser zu backen.

Man rührt 1 Pfund Mark zu Schaum, vermischt es mit einem Viertelquartier süßen Rahm, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl, 3 Löffel voll Gest, 8 gestoßenen Zwiebäcken, 8 Loth gestoßenen Zucker und 8 ganzen Eiern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen ist. Dieses rührt man gut durch einander und läßt die Masse eine Stunde aufgehen. Alsdann giebt man sie in einen mit Butter ausgestrichenen Mörser, der nur zur Hälfte angefüllt seyn darf, legt nun einen Deckel mit Kohlen darauf, setzt ihn auf einen niedern Stritten und giebt auch darunter Kohlen. Man läßt ihn nun in einer guten Stunde gar backen.

№ 80. Mandel-Kuchen mit Butter.

Man stößt ein Pfund süße und 2 Loth bittere Mandeln, rührt dann 1 Pfund Butter zu Schaum, giebt 20 Eidotter, 1 Pfund gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas gestoßenen Canehl dazu und rührt dieses eine Stunde. Alsdann fügt man den Schnee der 20 Eier und die gestoßenen Mandeln hinzu, füllt die Masse in eine gut zubereitete Form und bäckt sie in anderthalb Stunden bei mäßiger Hitze gar.

№ 81. Canehl-Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund abgeklärter Butter mit 17 Eidottern zu Schaum, giebt alsdann 1 Loth gestoßenen Canehl, 3 Viertelpfund gestoßene süße Mandeln, 1 Pfund gestoßenen und durchgesiebten Zucker und 16 Loth Mehl hinzu. Man rührt dieses gut durch und fügt zuletzt den Schnee von 17 Eiern dazu. Die Masse füllt man in eine gut zubereitete Form und bäckt sie in anderthalb Stunden im Ofen oder in der Tortenpfanne gar.

№ 82. Rahm-Kuchen.

Man setzt Abends zuvor, ehe man den Kuchen backen will, 1 Quartier Milch mit 4 Loth Butter auf's Feuer und wenn selbige kocht, mengt man 4 gute Löffel voll Mehl, das in etwas kalter Milch eben gerührt ist, hinzu. Man rührt die Milch nun so lange, bis sie wieder kocht, gießt sie in ein anderes Geschirr und läßt diesen Brei bis zum andern Tage stehen. Dann vermischt man die Masse mit einem halben Quartier sauren Rahm, 8 ganzen Eiern, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl und 8 Loth gestoßenen Zucker. Nun rollt man den in № 97. beschriebenen Teig, aber ohne Corinthen, zum Kuchen aus, macht einen Finger hohen

Rand darum und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Alsdann giebt man den oben beschriebenen Creme darauf, bäckt ihn in einem nicht zu heißen Ofen langsam gar, und bestreuet ihn stark mit Zucker und Canehl.

№ 83. Rahm-Kuchen auf andere Art.

Zu einem Pfunde Mehl nimmt man 3 Eidotter, 4 Löffel voll recht dicken sauren und 2 Löffel voll süßen Rahm, 12 Loth frische Butter, die ausgewaschen wird, etwas Cardamom und Zitronenschale. Dieses Alles wird gut durchgeknetet, hernach dünn ausgerollt, dann mit geschmolzener Butter bestrichen, mit Canehl und Zucker bestreuet und langsam gar gebacken.

№ 84. Puffer.

Man rührt 5 ganze Eier zu $1\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzener Butter, fügt noch hinzu 2 Obertassen voll Rahm, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein halbes Pfund gut gereinigte Corinthen und ein halbes Pfund Rosinen, 8 Loth gestoßenen Zucker, 3 Löffel voll dicken Gest, und etwas gestoßene Cardamom. Dieses rührt man gut durch einander und giebt zuletzt anderthalb Pfund Mehl hinzu. Will man den Puffer noch besser verfertigen, so kann man etwas in Würfeln geschnittene Succade zugeben. Man füllt die Masse in eine gut zubereitete Bisquitkuchen-Form, läßt solche an einem warmen Orte aufgehen, und bäckt den Puffer in einem heißen Ofen oder in der Tortenpfanne in 2 Stunden gar.

№ 85. Kartoffeln-Kuchen.

Man nimmt zu einem Pfunde geriebener und Tages vorher abgekochter Kartoffeln das Gelbe von 18 Eiern und rührt beides eine halbe Stunde, dann

giebt man 16 Loth gut gewaschene und abgetrocknete Corinthen, 12 Loth gestoßene süße Mandeln, 4 Loth in Würfeln geschnittene Succade, 12 Loth gestoßenen Zucker, worauf vorher das Gelbe von 3 Zitronen abgerieben ist, und den Saft von 4 Zitronen dazu. Dieses rührt man gut durch einander und fügt alsdann den Schnee von 15 Eiern noch hinzu. Man giebt die Masse in eine gut zubereitete Form und bäckt sie bei langsamem Feuer in anderthalb Stunden gar.

№ 86. Aepfel-Kuchen mit Corinthen.

Man schälet 20 Stück Borsdorfer Aepfel, schneidet sie in 4 Theile und nimmt das Kernhaus heraus. Alsdann setzt man die Aepfel mit 2 Weinglas voll Wein, einem Stückchen Butter und etwas gestoßenem Zucker auf's Feuer und läßt sie eine Viertelstunde langsam darin schwitzen. Nun nimmt man sie vom Feuer und läßt sie in einem andern Gefäße abkühlen. Dann reibt man die Krumen von 8 alten Semmeln (das Stück zu 4 Pf.) vermischt solche mit 1 Pfund gestoßenem Zucker, 24 Loth gut gewaschenen und abgetrockneten Corinthen, 8 Loth fein geschnittener Succade, 3 Löffel voll Gest, einem Löffel voll Franzbranntwein, der abgeriebenen Schale von 2 Zitronen, etwas gestoßenem Canehl, 12 ganzen Eiern, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen ist, giebt nun die Aepfel dazu und rührt alles gut durch. Man füllt die Masse in eine gut zubereitete Reiskuchen-Form und bäckt den Kuchen in einer Stunde langsam gar.

№ 87. Aepfelkuchen auf andere Art.

Man schälet einen guten Theil Aepfel, schneidet solche in Würfeln, setzt sie mit einem guten Theil Zucker, etwas Weißwein und etwas Butter auf's Feuer, läßt sie nun darin kochen und rührt sie be-

hutsam um, damit die Würfeln ganz bleiben. Dann stößt man 16 Loth süße Mandeln mit etwas Rosenwasser, giebt 8 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und deren Saft, 1 Loth gehackte Succade, etwas gestoßenen Canehl, gestoßene Nelken und 10 Eidotter dazu. Dieses rührt man gut durch und vermischt es mit den geschwitzten Aepfeln. Nun giebt man es in eine gut zubereitete Reiskuchen-Form und läßt es in einer kleinen Stunde langsam gar backen. Man nimmt den Kuchen erst aus der Form wenn er erkaltet ist.

№ 88. Aepfel-Kuchen mit Brod.

Wenn man einen guten Theil Borsdorfer Aepfel geschälet hat, schneidet man sie in dünne Scheiben und nimmt das Kernhaus heraus, setzt sie dann mit etwas Weißwein, Zucker, gestoßenem Canehl, der abgeriebenen Schale einer Zitrone zu Feuer und läßt sie zu einem dicken Brei kochen. Alsdann reibt man einen Theil groben Brodes, röstet es in einer Casserolle gelbbraun, vermischt es dann mit gestoßenem Zucker, gestoßenem Canehl und der abgeriebenen Schale einer Zitrone. Nun bestreicht man eine Reiskuchen-Form dick mit ausgewaschener Butter, streuet einen Finger dick des geriebenen Brodes darin herum, drückt es mit der Hand rund herum an, damit es fest sitzt, füllt das Aepfelmus hinein, bestreuet es dick mit dem gerösteten Brode, drückt es mit der Hand fest, legt einige Stücke ausgewaschener Butter darauf und bäckt den Kuchen in einer Stunde bei langsamem Feuer gar.

№ 89. Zwetschen-Kuchen.

Man macht einen Creme von nachstehenden Sachen, als: Von 2 Semmeln reibt man die Krumen zu einem halben Quartier dicken sauren Rahm, 16 Loth gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer

Zitrone, etwas gestoßenem Canehl, 2 ganzen Eiern und 6 Eidottern. Dieses wird auf dem Feuer so lange geschlagen, bis es gar ist. Dann vermischt man es noch mit 6 Eidottern und dem Safte von 2 Zitronen. Nun rollt man einen Teig (wie in № 97. beschrieben, aber ohne Corinthen) zum Kuchen nicht zu dick aus, und wenn er aufgegangen ist, füllt man den Creme darüber, legt geschälte; ausgekernte Zwetschen darauf, bestreut sie stark mit Zucker und Canehl, und bäckt den Kuchen langsam gar.

№ 90. Zwetschen-Kuchen auf andere Art.

Man macht einen Teig, wie № 91. beschrieben ist, aber ohne Corinthen, rollt ihn zum Kuchen aus, und wenn solcher aufgegangen ist, legt man geschälte und ausgekernte Zwetschen darauf herum. Nun nimmt man 1½ Quartier sauren dicken Rahm, 8 Loth gestoßenen Zucker, 10 ganze Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas gestoßenen Canehl. Dieses rührt man durch einander, aber nicht zu stark, damit der Guß nicht zu flüssig wird. Diesen Guß füllt man auf den Kuchen, und sollte noch etwas davon zurück bleiben, so läßt man den Kuchen erst im Ofen etwas erstarren, und füllt dann den übrig gebliebenen Guß darauf. Man bäckt ihn langsam gar und bestreuet ihn noch heiß stark mit Zucker und Canehl.

№ 91. Pfirschen- oder Aprikosen-Kuchen.

Man bereitet diese auf dieselbe Art, wie den Zwetschen-Kuchen № 90.

№ 92. Kirsch-Kuchen.

Man mengt nach № 97. einen Teig, aber ohne Corinthen, an und macht nun aus so vielen sauren Kirschen, als man zu einem Kuchen nöthig hat; die Steine. Alsdann verfertiget man einen Creme, wie bei der Kirsch-Torte № 37. beschrieben ist. Nun rollt man den Teig zu einem Kuchen aus, und wenn er gehörig aufgegangen ist, bestreicht man den Rand desselben mit geschmolzener Butter, füllt dann den Creme auf den Kuchen und legt die Kirschen darauf herum, bestreuet sie stark mit Zucker und Canehl und läßt den Kuchen langsam gar backen.

№ 93. Kirsch-Kuchen auf andere Art.

Man weicht für 2 gr. (4 Grote) Semmel in Milch ein, rührt dann 1½ ℔ Butter mit dem Gelben von 8 Eiern zu Schaum und giebt Zucker, Canehl und Zitronenschale hinzu. Das Brod wird nun ausgedrückt, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen und die ersten Sachen hinzu gerührt. Dann giebt man die Masse in einen Reif, belegt selbige mit ausgekernten Kirschen, legt noch etwas in kleine Stückchen gepflückte Butter darauf, bestreuet das Ganze stark mit Zucker und Canehl und oben auf mit fein gestoßenem Zwieback und läßt den Kuchen langsam gar backen.

№ 94. Stachelbeeren-Kuchen.

Man kocht einen Teller voll Stachelbeeren mit Wein und Zucker zu Mus, rührt es dann durch einen feinen Durchschlag, und macht nun einen Creme von nachstehenden Sachen, als: 12 Eidottern, einem Löffel voll Mehl, einem halben Bierglase voll Rheinwein, einer Hand voll süßer Mandeln, worunter ei-

nige bittere, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und gestoßenen Zucker nach Geschmack, und vermischt den Creme mit den durchgeriebenen Stachelbeeren. Nun macht man einen Teig von $1\frac{1}{4}$ ℔ gestoßenen süßen Mandeln, 6 Eidottern, 1 Pfund gestoßenen Zucker, giebt die obige Masse auf den Teig und bäckt sie in einer Stunde gar.

№ 95. Rockenbrod-Kuchen.

Man reibt einen guten Theil Rockenbrod, vermischt es dann mit abgekochten Corinthen, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas gestoßenem Canehl und Zucker. Dann bestreicht man eine Reiskuchenform dick mit ausgewaschener Butter, und füllt nun einen Finger hoch von der angerührten Masse hinein. Alsdann legt man eine Schicht geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Aepfel, die stark mit Zucker und Canehl bestreut sind, darauf, dann wieder eine Schicht von dem Brode, dann wieder Aepfel und so fort, bis alles verbraucht ist. Man bäckt diesen Kuchen in der Tortenpfanne bei schwachem Feuer gar.

№ 96. Honig-Kuchen.

Zu 5 ℔ Mehl rechnet man 5 ℔ halb Honig halb Syrup, 1 ℔ abgezogene, klein geschnittene und wieder getrocknete Mandeln, 16 Loth Zitronade, 1 Loth Zitronenschale, beides fein geschnitten, 1 Loth Nelken, 1 Loth Cardamom und 1 Loth Canehl, alle 3 Theile fein gestoßen. Nun weicht man 5 Loth Pottasche in Rosenwasser ein, füllt dann den Syrup und Honig kochend auf das Gewürz, und wenn es abgekühlt ist, giebt man das Mehl, die aufgelösete Pottasche und ein Weinglas voll Franzbranntwein hinzu. Man arbeitet nun den Teig gut durch und läßt ihn an einem kühlen Orte 8 Tage stehen. Sollen die Kuchen gebacken werden, so müssen sie Abends vorher ausge-

rollt werden. Man kann die Kuchen groß und klein machen und sie recht langsam gar backen.

№ 97. Butter-Kuchen.

Auf 2 ℔ feines Mehl rechnet man ein gutes Pfund Butter, 2 ganze Eier, ein halbes Quartier lauwarme Milch, 4 Löffel voll guten Gest, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl, 8 Loth gut gewaschene und blanchirte Corinthen und 8 Loth gestoßenen Zucker. Nachdem man einen Teig von diesen Sachen gemacht hat, wird er einen Finger dick ausgerollt, der Rand umgeschlagen und mit gekochten Rosinen gefüllt. Man stellt den Kuchen an einen warmen Ort und sobald er aufgegangen ist, bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter und bestreuet ihn mit gehackten Mandeln, gestoßenem Zucker und Canehl. Nun setzt man ihn in den heißen Ofen und bäckt ihn in einer Stunde gar.

№ 98. Butter-Kuchen in der Tortenpfanne zu backen.

Man nimmt 10 Loth ausgewaschene gute Butter und wenn selbige zu Schaum gerührt ist, giebt man 6 Eidotter, ein wenig Cardamom, gestoßenen Zucker, Succade, Corinthen, 2 Löffel voll Gest, 10 Löffel voll lauwarmen Rahm und 1 ℔ Weitzen-Mehl hinzu und rührt alles gut durch. Dann wird die Masse auf einem Brette so lange gewälzet, bis alles gehörig vermischt ist. Nun wird der Teig in eine Schale gelegt und an einen warmen Ort gestellt, daß er aufgeht. Wenn dieses geschehen ist, wird er einen Finger dick ausgerollt, in die Tortenpfanne gelegt, mit Butter bestrichen, auch mit Zucker und Canehl bestreut und schnell gebacken.

№ 99. Butter-Kuchen in der Tortenpfanne auf andere Art.

Zu 1¼ ℔ Mehl nimmt man 1 ℔ abgeklärte Butter, 3 ganze Eier und 3 Eidotter, 8 Löffel voll lauwarmer Milch, 3 Löffel voll guten Gest, 4 Loth gewaschene Corinthen und 4 Loth Rosinen, 4 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas gestoßenen Canehl. Diese Masse rührt man so lange in einer Schale, bis sie sich davon ablöset. Alsdann legt man eine Tortenpfanne mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier aus, füllt das Eingerührte darauf und läßt es langsam aufgehen. Nun wird der Kuchen mit Butter bestrichen, mit gehackten Mandeln, Zucker und Canehl bestreut und schnell gar gebacken.

№ 100. Eierkuchen.

Man nimmt von 15 hart gekochten Eiern das Gelbe und rührt es mit 1 ℔ ausgewaschener Butter und dem Gelben von 10 rohen Eiern eine Stunde. Alsdann giebt man 12 Loth gestoßenen Zucker, 16 Loth Mehl und etwas gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone und den Schnee von 6 Eiern hinzu. Alles rührt man durch einander und läßt es in einer gut zubereiteten Form 2 Stunden backen. Am besten schmeckt dieser Kuchen, wenn man ihn einige Tage vor dem Gebrauche bäckt.

B. Kleineres Backwerk.

№ 1. Kirschen-Torteletten.

Wenn man nach Seite 298 № 2. einen Blätterteig verfertiget hat, sticht man mit einer Form kleine Boden, in der Größe kleiner Torten aus, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und legt einen fingerbreiten und Messerrücken dicken Rand darauf, füllt das Inwendige mit ausgekernten Kirschen und bestreuet sie stark mit Zucker, und bestreicht den Rand mit geschlagenem Ei. Alsdann setzt man sie in einen heiß gemachten Ofen oder in eine Tortenpfanne, und wenn der Rand gehörig aufgegangen ist, giebt man von dem bei der Kirschentorte, Seite 447 № 37. beschriebenen Creme etwas darauf und läßt sie völlig damit gar backen. Auch kann man in Zucker eingemachte Kirschen zur Füllung der kleinen Torten nehmen.

№ 2. Aepfel-Torteletten.

Man kocht von Borsdorfer Aepfeln, Wein, Canehl und Zitronenschale ein steifes Aepfelmus, vermischt solches noch mit verlesenen und gar gekochten Corinthen und gehackten süßen Mandeln. Alsdann rollt man einen Blätterteig einen Messerrücken dick aus, sticht die Boden in der Größe der Torten aus, legt einen Rand darum, füllt das Aepfelmus hinein, und verfährt mit der ferneren Zubereitung wie bei den Kirschen-Torteletten № 1. gesagt ist, und wenn solche aufgegangen sind, giebt man auch denselben Creme darauf.

№ 3. Zwetschen-Torteletten.

Wenn man nach Seite 446 № 2. einen Butterteig verfertiget hat, so formt man davon kleine

Torteletten, und füllt sie mit geschälten und ausgekernten Zwetschen, welche dick mit Zucker und gestoßenem Canehl bestreuet werden, verfährt ferner damit wie bei № 1. beschrieben ist, jedoch giebt man den bei dem Zwetschen-Kuchen Seite 468 № 90. beschriebenen Creme darauf.

№ 4. Aprikosen-Torteletten.

Man macht nach Seite 426 № 3. einen Sandtorten-Teig, rollt solchen zu Torteletten aus, füllt sie dann, wie bei № 3 beschrieben, mit geschälten reifen Aprikosen, die man vorher mit Zucker bestreuet und einen Augenblick damit hat liegen lassen. Man bestreuet sie nun stark mit Zucker, bäckt sie in einem heißen Ofen halb gar, füllt dann den Seite 473 in № 1. beschriebenen Creme darauf, und bäckt sie völlig gar.

№ 5. Torteletten von eingemachten Früchten.

Diese werden auf dieselbe Art gemacht, wie oben beschrieben ist, nur nimmt man statt der frischen Früchte eingemachte oder Marmelade. Nimmt man jedoch Marmelade, so füllt man erst dann die Torte damit, wenn diese gar gebacken sind.

№ 6. Kleine Zitronen-Torten.

Wenn man nach Seite 298 № 2. einen Blätterteig verfertiget hat, sticht man kleine Torten aus, bäckt solche in einer heißen Tortenpfanne schnell gar und füllt sie mit dem Seite 408 № 17. beschriebenen Zitronen Creme, setzt nun einen Augenblick einen Tortendeckel mit Kohlen darüber und sind sie dann fertig.

№ 7. Sand-Torteletten.

Das Gelbe von 9 hart gekochten Eiern rührt man mit 12 rohen Eidottern klein, giebt es alsdann zu 24 Loth zu Schaum gerührter Butter und thut noch 24 Loth gestoßenen Zucker hinzu, welches man eine halbe Stunde zusammen rührt. Dann fügt man noch 20 Loth Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße der 12 Eier dazu, rührt alles gut durch, formirt davon kleine Torteletten, und bäckt sie in einer nicht zu heißen Tortenpfanne gar.

№ 8. Kartoffeln-Torteletten.

Wenn man nach Seite 465 № 85. einen Kartoffeln-Kuchen angerührt hat, füllt man die Masse in kleine Formen und bäckt sie langsam gar.

№ 9. Reis-Torteletten.

Man rührt nach Seite 186 № 41. einen Reiskuchen an, vermischt die Masse mit 12 Loth fein gestoßenen Mandeln und bäckt solche in kleinen Formen langsam gar.

№ 10. Magen-Marsellen.

Man setzt 1 ℔ Zucker mit etwas Wasser auf's Feuer, und schäumt ihn rein ab. Wenn er nun einige Zeit gekocht hat, nimmt man mit einem hölzernen Löffel etwas heraus, bläst dagegen, und wenn kleine Blasen abfliegen, so ist der Zucker gut. Dann giebt man 1 Loth gestoßene Nelken, 1 Loth Citronade, 1 Loth Orangenschale, beides fein geschnitten, und 1 Loth gestoßenen Canehl dazu. Will man die Magen-Marsellen roth haben, so läßt man ein Stück rothen Flor in Rosenwasser ausziehen und gießt dasselbe zu dem Zucker. Man läßt das Ganze einigemale durchkochen, füllt es dann in papierne Kapseln und läßt es erkalten.

№ 11. Marcipan.

Man stößt 1 ℔ Mandeln mit etwas Rosenwasser ganz fein, dann setzt man sie mit 1 ℔ gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone auf gelindes Kohlenfeuer, und läßt sie so lange langsam rösten, bis sie sich vom Kessel ablösen. Wenn man mit einem nassen Finger darauf drückt und nichts daran hängen bleibt, dann ist die Masse gut. Alsdann giebt man sie aus dem Kessel und bildet Figuren davon, wenn solche etwas erkaltet ist. Man überzieht diese mit einem Zuckerguß, wie Seite 428 beschrieben ist.

№ 12. Süße Macronen.

Man schlägt das Weiße von 4 Eiern zu einem steifen Schaum, vermischt ihn mit einem Pfunde gestoßenen Zucker, und 1 ℔ süßer Mandeln, die mit etwas Rosenwasser fein gestoßen sind. Dieses rührt man gut durch einander, setzt davon runde oder ovale Häufchen auf Oblaten und bäckt solche bei gelinder Hitze gelbbraun

№ 13. Bittere Macronen.

Man stößt 12 Loth gut abgezogene bittere und 4 Loth süße Mandeln mit etwas Rosenwasser ganz fein und fügt nun 1 ℔ gestoßenen Zucker hinzu. Dieses rührt man gut durch und setzt es zusammen in einem Kessel auf's Feuer. Man rührt diese Masse so lange auf schwachem Feuer, bis sie vom Kessel abläßt. Alsdann vermischt man diese mit dem Schaume von 4 Eiern und der abgeriebenen Schale einer Zitrone. Nun setzt man davon kleine Häufchen auf Oblaten und bäckt solche, wie oben beschrieben ist, gar.

№ 14. Mandeln-Confect.

Man stößt 8 Loth bittere und 8 Loth süße Mandeln mit Eiweiß fein und vermischt solche gut mit dem Weißen von 6 Eiern und einem Pfunde gestoßenen und durchgesiebten Zucker. Nun setzt man von dieser Masse kleine Häufchen auf Papier und bäckt solche bei gelindem Feuer in der Tortenpfanne hellbraun. Man bewahret solche an einem trocknen Orte auf.

№ 15. Zitronen-Confect.

Man vermischt das Weiße von 2 Eiern mit der Schale von 4 abgeriebenen Zitronen und so viel gestoßenem Zucker, daß man bequem einen Teig daraus rollen kann. Nun schneidet man nach eigner Idee kleine Kuchen daraus und trocknet solche im verschlagenen Ofen, daß sie weißgelb aussehen.

№ 16. Mandel-Herzen.

Man rührt 16 Loth gestoßene süße Mandeln mit 3 ganzen Eiern klein und giebt dann 4 Loth gestoßenen und durchgesiebten Zucker und etwas Rosenwasser dazu. Wenn man dieses gut durch einander gerührt hat, fügt man noch so viel feines Mehl hinzu, daß es eine steife Masse wird und man sie auf einem Brette wälzen kann. Alsdann rollt man solche einen Messerrücken dick aus, sticht mit einer blechernen Form, welche die Façon eines Herzes hat, den Teig aus, und bäckt solche in der Seite 425 № 1. beschriebenen Backbutter gar und hellbraun. Diese Herzen conserviren sich 3 Monate.

№ 17. Gebrannte Mandeln.

Man setzt ein Pfund Zucker in einen unverzinnten Kessel mit etwas Wasser auf's Feuer und schäumt

ihn ab; wenn er ganz dick eingekocht ist, taucht man ein rundes Stückchen Holz in kaltes Wasser und dann in den Zucker, und nun schnell wieder in kaltes Wasser. Springt der Zucker von dem Stückchen ab, wenn man darauf drückt, so ist er gut, ist er aber noch zähe, so muß er noch längere Zeit kochen und wiederholt man dies Verfahren. Alsdann nimmt man 1 ℔ abgewischte Mandeln, schüttet sie in den Zucker, läßt sie dann so lange unter immerwährendem Umrühren kochen, bis die Mandeln knacken, alsdann setzt man den Kessel ab, giebt etwas gestoßenen Canehl dazwischen, und rührt sie nun so lange, bis sie erkaltet sind. Dann schüttet man sie auf einen Bogen Papier, nimmt nun den Zucker, der sich nicht an die Mandeln gesetzt hat, davon und setzt ihn wieder auf's Feuer. Diesen vermischt man mit etwas Wasser, worin man etwas rothen Flor hat ausziehen lassen. Wenn der Zucker wieder dick eingekocht ist, giebt man die Mandeln wieder hinein, und rührt sie so lange, bis aller Zucker sich angehängt hat, und er auch ganz trocken geworden ist.

№ 18. Bonbons.

Man taucht 1 ℔ entzwei geschlagenen Zucker, oder so viel als man Bonbons machen will, in Wasser, kocht ihn zum Bruch, wie bei den gebrannten Mandeln № 17 angezeigt ist, giebt dann etwas Rosenwasser, worin man Vanille hat ausziehen lassen, oder statt dessen Orangeblüthe-Wasser oder Canehl-Wasser dazu. Oder man reibt das Gelbe einer Zitrone auf etwas Zucker ab, und wird dieses statt der andern Sachen zugegeben. Nun bestreicht man eine Marmor- oder Kupfer-Platte mit Mandelöl, gießt den Zucker darauf und schneidet, wenn der Zucker noch warm ist, mit einem mit Mandelöl bestrichenen Messer kleine viereckige Stücke davon. Bevor der Zucker auf die Platte gegossen wird, muß solche erst abgewischt werden.

№ 19. Bonbons auf andere Art.

Man kocht 1 ℔ Zucker wie № 18. beschrieben ist, dann giebt man 4 Tropfen Vanille-Extract und 1 Quentchen Ambra-Geist dazu. Diese werden auf dieselbe Art, wie in № 18. gesagt ist, zubereitet.

№ 20. Caffee-Bonbons.

Man kocht 4 Loth geriebenen Caffee, filtrirt solchen durch Löschpapier, und giebt ihn auf ein Pfund Raffinade-Zucker. Man läßt diesen zum Bruch kochen und verfährt ferner damit wie № 18. gesagt ist.

№ 21. Zucker-Struben.

Man setzt ein Viertel-Quartier Weißwein mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas gestoßenem Canehl, und 8 Loth Zucker auf's Feuer, und wenn solches kocht, rührt man so viel Spelzmehl hinein, daß es ein fester Teig wird. Nun läßt man ihn kalt werden, rührt dann so viel Eiweiß hinzu, daß er ganz flüssig wird, und treibt ihn wie Spritzgebackenes in die Seite 425 № 1. beschriebene Backbutter. Alsdann zieht man mit einer Gabel darin herum, daß die Masse sich wie ein Kuchen zusammensetzt, bäckt ihn auf beiden Seiten hellbraun, hebt ihn dann heraus und legt ihn auf ein Holz, daß er sich krumm biege. Man bäckt davon, so viele als man Masse vorräthig hat.

№ 22. Mandelstruben.

Man nimmt 1 ℔ süße Mandeln, stößt solche mit einigen Eidottern recht fein, vermischt sie mit dem Gelben von 8 Eiern, und rührt dieses mit 1 ℔ fein geriebenen Zucker und der abgeriebenen Schale von 2 Zitronen gut durch. Alsdann fügt man noch den

Schnee von 8 Eiern hinzu, bestreicht nun ein Blech mit Wachs oder Butter und streicht mit einem Messer die Masse einen Messerrücken dick darauf, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie bei schnellem Feuer in der Tortenpfanne gar. Dann schneidet man sie in handgroße Stücke und legt sie warm auf ein Rollholz, damit sie sich krumm biegen.

№ 23. Mandelbogen.

Man schlägt von 6 bis 8 Eiweiß einen steifen Schaum, stößt ½ ℔ Mandeln mit etwas von dem Schnee recht fein, thut dann ½ ℔ Zucker und etwas Zitronenschale dazu, und rührt alles mit dem Schnee so dünn, daß man es streichen kann. Nun macht man ein Backblech heiß, überzieht es dünn mit Wachs, streicht von der Masse 2 Messerrücken dick darauf, bestreuet sie mit gesiebtem Zucker und Canehl und bäckt sie gelbbraun. Man schneidet die Bogen gleich heiß auf dem Bleche in 3 Finger breite und einen Finger lange Scheiben. Mit einem scharfen Messer nimmt man sie vom Bleche und biegt sie schnell über einen 2 Zoll dicken runden Stock herum. Man bewahret sie an einem warmen Orte in einer Schachtel auf, denn sonst werden sie wieder weich.

№ 24. Mandelbogen auf andere Art.

Man rührt 10 Loth Butter mit 3 ganzen Eiern und 2 Eigelb zu Schaum, thut etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Loth Canehl, 12 Loth Zucker und 12 Loth feines Mehl dazu, rührt es eine halbe Stunde und streicht dann von dieser Masse 2 Messerrücken dick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech. Man überstreicht dann die Masse mit schäumig geschlagenem Eiweiß, bestreuet sie mit fein geschnittenen Mandeln, worunter einige bittere seyn können, übersiebt sie auch mit feinem Zucker und läßt sie gar backen. Man

zerschneidet die Bogen wie die vorigen und biegt sie über ein rundes Holz krumm.

№ 25. Mandelnspäne.

Hiezu wird genommen 24 Loth süße und 8 Loth bittere Mandeln, 24 Loth Zucker, worauf die Schale einer Zitrone abgerieben ist, und der Schnee von 6 Eiern. Die abgezogenen Mandeln werden mit etwas Schnee fein gestoßen, und mit den übrigen Sachen unter einander gerührt. Beim Backen verfährt man, wie bei den Bisquitspänen № 26. vorgeschrieben ist.

№ 26. Bisquitspäne.

So schwer als 3 Eier, wiegt man fein gesiebten Zucker ab, und schlägt ihn mit 3 Eidottern eine halbe Stunde. Dann fügt man die Schale von einer Zitrone und 16 Loth Mehl dazu, auch zuletzt 2 Eigelb und das zu Schnee geschlagene Weiße von den 5 Eiern. Nun wird ein Backblech warm gemacht und mit weißem Wachs dünne bestrichen, von der Masse dann einen Messerrücken dick darauf gestrichen und so gelinde gar gebacken. Sobald sie gut sind, werden noch warm viereckige Stücke davon geschnitten und auf ein rundes Holz gelegt, damit sie krumm werden

№ 27. Holippen.

Zu dieser Masse nimmt man 1 ℔ gestoßenen Zucker, 11 ganze Eier, 8 Loth feines Spelzmehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone. Dieses rührt man ganz so an, wie Bisquit. Dann bestreicht man runde Bleche mit Wachs oder ausgewaschener Butter, streicht von der Masse 2 Messerrücken dick darauf, streuet etwas gehackte Mandeln darüber und bäckt sie in der Tortenpfanne gar. Man schneidet sie dann in viereckige Stücken und legt sie auf ein rundes Holz, damit sie sich krumm biegen.

№ 28. Holippen auf andere Art.

Man rührt 24 Loth Butter mit 10 Eigelb und 2 ganzen Eiern zu Schaum, giebt dann 1 ℔ Mehl, 1¼ ℔ fein gestoßenen Zucker, 1 Loth feinen Canehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu, und reibt alles eine halbe Stunde immer nach einer Seite. Nun streicht man von dieser Masse 2 Messerrücken dick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bepinselt sie mit schäumig geschlagenem Eiweiß, bestreuet sie mit fein geschnittenen Mandeln, worunter man einige bittere nehmen kann, und zuletzt mit gesiebtem Zucker. Man bäckt sie schön gelbbraun, schneidet dann längliche Stücke davon und legt sie auf ein Rollholz, daß sie krumm werden.

№ 29. Weiße Hobelspäne.

Wenn man nach Seite 428 № 10. einen Zuckerguß verfertiget hat, schneidet man Oblaten in lange und in 2 Finger breite Streifen, streicht einen Messerrücken dick von dem Zuckerguß darauf und hält sie über Kohlenfeuer, damit sie sich biegen lassen, legt sie dann etwas gebogen auf ein Sieb und läßt sie im verschlagenen Ofen trocknen.

№ 30. Rothe Hobelspäne.

Man vermischt 1 ℔ Zucker mit so viel Berberitzensaft, daß es ein steifer Brei ist, den man so lange rührt, bis er ganz glatt ist. Alsdann schneidet man Oblaten in lange Streifen, streicht die Masse darauf und verfährt damit eben so, wie oben beschrieben ist.

№ 31. Tutengebackenes.

Man nimmt 8 Eier schwer Zucker und 4 Eier schwer Mehl. Mit 8 Eidottern rührt man den Zucker eine halbe Stunde, giebt alsdann das Mehl, die ab=

geriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl, und das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern hinein. Nun bestreicht man ein Blech mit Wachs, streicht mit einem Messer einen Messerrücken dick von der Masse darauf, streuet ein wenig Zucker darüber und bäckt sie in der Tortenpfanne bei schnellem Feuer gar. Dann schneidet man handgroße Stücke mit einem Messer davon und legt sie ganz warm auf ein Rollholz, damit sie sich krumm biegen, oder giebt ihnen die Form von Tuten.

№ 32. Semmel-Bisquit.

Man nimmt 16 Loth fein gestoßenen Zucker, 7 Eigelb, etwas gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone, und rührt es auf eben die Art an, wie zum Bisquit, das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen und alsdann 16 Loth geriebene Semmel durch einen Durchschlag darunter gerührt. Man setzt kleine Häufchen auf ein Blech und bei gelinder Hitze werden sie gar gebacken.

№ 33. Portugisisches Bisquit.

Man schlägt das Gelbe von 16 Eiern mit 1 ℔ gestoßenen Zucker und 8 Loth Aprikosen-Marmelade eine halbe Stunde. Dann giebt man die abgeriebene Schale einer Zitrone, 16 Loth Spelzmehl und den Schaum von obigen 16 Eiern hinzu. Man füllt nun die Masse in papierne Kapseln und bäckt sie in der Tortenpfanne bei mäßigem Feuer langsam gar.

№ 34. Waffeln ohne Gest.

Man schlägt ein Quartier Rahm, der einige Tage alt ist, zu Schaum, alsdann giebt man 12 Eidotter, 16 Loth abgeklärte Butter, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein halbes Loth gestoßenen Canehl, 1 ℔ Mehl, und den Schaum von obigen Eiern dazu,

schlägt solches gut durch einander, bäckt die Masse in einem Waffelkuchen=Eisen, das mit Butter oder Speck ausgestrichen ist, gar und bestreuet sie alsdann stark mit gestoßenem Zucker und Canehl.

№ 35. Waffeln ohne Gest mit Mandeln.

Hiezu nimmt man 16 Loth Butter, 16 Loth Mehl, ein halbes Quartier süßen Rahm, 8 Loth gestoßenen Zucker, 8 Loth gestoßene süße Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 15 Eier. Mit dem Anrühren undBacken derselben verfährt man eben so, wie bei den vorigen angezeigt ist.

№ 36. Waffeln mit Gest.

Man rührt 18 Eidotter mit 1 ℔ geschmolzener Butter zu Schaum, und giebt noch 3 gute Löffel voll Gest, 2 Obertassen voll warmer Milch, etwas gestoßenen Canehl, und 8 Loth gestoßenen Zucker dazu. Wenn dieses durch einander gerührt ist, fügt man 1 Pfund Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße von 18 Eiern hinzu, läßt diese Masse an einem warmen Orte etwas stehen und bäckt sie dann in einem Waffelkuchen=Eisen gar.

№ 37. Canehl=Waffeln.

Wenn man die № 34. beschriebenen Waffeln angerührt hat, so vermischt man sie mit 1 Loth gestoßenen Canehl.

№. 38. Zitronengebackenes.

Man stößt 4 Loth süße Mandeln so fein wie Mehl und rührt sie mit dem Weißen von 6 Eiern eine halbe Stunde. Dann giebt man 1 ℔ gestoße=

nen und durchgesiebten Zucker, wie auch die abgeriebene Schale von 2 Zitronen dazu, setzt es alsdann auf's Feuer und rührt es so lange, bis es steif ist. Dann giebt man es durch eine Spritze, in die Seite 425 № 1. beschriebene Backbutter, und bäckt es darin gar.

№ 39. Krausgebackenes.

Wenn man einen Teig verfertiget hat, wie bei den Tannäpfeln № 40. beschrieben ist, rollt man ihn einen Messerrücken dick aus und schneidet dann 2 Finger lange und einen Finger breite Streifen davon. Hierin schneidet man der Länge nach feine Streifen, doch so, daß sie am untern Ende fest sitzen. Nun nimmt man Daumen dicke und Daumen lange Hölzer, die aber recht glatt seyn müssen, wickelt dann den Teig am untern Ende um den Stock, hält ihn nun in die heiße Backbutter und wenn der Teig hart ist, stößt man ihn vom Stock und läßt solchen hellbraun backen und bestreut ihn dann stark mit Zucker und Canehl.

№ 40. Tannäpfel zum Garniren der Kuchen.

Man macht einen Teig von 1 ℔ Mehl, 8 Loth Butter, 8 Loth gestoßenem Zucker, etwas gestoßenem Canehl, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, einem Viertel-Quartier süßen Rahm und 6 Eidottern, nud rollt solchen einen Messerrücken dick aus. Nun schneidet man handgroße, dreieckige Stücke davon, wickelt solche um dazu verfertigte Hölzer, welche nicht völlig die Größe eines Tannapfels haben. Dann schneidet man von dem übrigen Teige kleine Schuppen, befestiget sie an dem aufgewickelten Teig, und formt damit Tannäpfel. Das Holz hält man in die heiße Backbutter und wenn der Teig steif ist, macht man ihn vom Holze los und läßt die Tannäpfel hellbraun

backen. Nun legt man sie auf Löschpapier, damit das Fett ausziehe, und bestreuet sie dann stark mit Zucker und Canehl.

№ 41. Spanischer Wind.

Man schlägt das Weiße von 9 Eiern zu einem steifen Schnee, vermischt es dann mit 9 Loth gestoßenem und durchgesiebten Zucker, und der abgeriebenen Schale einer Zitrone. Man setzt nun davon ovale Häufchen mit einem silbernen Löffel auf Papier, bestreuet sie mit fein gesiebtem Zucker, und trocknet sie in einem nicht zu warmen Ofen. Am besten ist es, wenn sie eine Nacht darin stehen können. Man schneidet sie dann mit einem scharfen Messer vom Papiere los.

№ 42. Gefüllter Spanischer Wind.

Wenn man nach oben beschriebener Art Spanischen Wind gebacken hat, so schneidet man mit einem scharfen Messer oben eine kleine Oeffnung, doch behutsam, daß das abzuschneidende Stück nicht zerbreche. Alsdann füllt man Marmelade oder eingemachte Früchte hinein, setzt den Deckel wieder auf und servirt das Backwerk.

№ 43. Spritzgebackenes.

Man setzt 1 Quartier Milch mit 4 Loth Butter auf's Feuer und wenn solche kocht giebt man 16 Loth Mehl hinzu und rührt es so lange, bis es von der Casserolle abläßt. Alsdann giebt man es heraus und läßt es erkalten. Nun rührt man das Gelbe von 12 Eiern, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas Canehl hinzu und zuletzt den Schnee der obigen Eier, füllt diese Masse in eine Spritze, drückt es aus derselben in die Seite 425 № 1. beschriebene Backbutter und läßt es hellbraun darin backen. Man nimmt es alsdann aus der Butter, legt es auf Löschpapier, und wendet es in Zucker und Canehl um.

№ 44. Englischer Schnitt.

Man macht einen Teig von nachstehenden Sachen, als: 16 Loth Mehl, einem halben Quartier süßen Rahm, 6 ganzen Eiern und 4 Eidottern, 6 Loth Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und etwas Canehl. Man giebt die Masse in eine gut verzinnte und mit Butter ausgestrichene Tortenpfanne und legt unten und oben gelindes Feuer. Sie darf aber nicht in die Höhe gehen, sondern nur bloß darin trocknen. Alsdann stülpt man den Kuchen auf eine Schüssel und läßt ihn darauf erkalten. Nun schneidet man fingerlange und 2 Finger breite Stücke davon, kerbt sie an den Enden einen Zoll lang kreuzweise ein, bäckt sie in der, Seite 425 № 1. beschriebenen Backbutter gar, und bestreut sie dick mit Zucker und Canehl.

№ 45. Prilken zu backen.

Man giebt in ein halbes Quartier süßen Rahm 4 Loth frische Butter, 2 Löffel voll Gest, einen Löffel voll Rosenwasser, einen Löffel voll Franzbranntwein, 8 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl und Cardamom. Dieses läßt man lauwarm werden und giebt dann 16 Loth gewaschene und abgetrocknete Corinthen, 8 Loth süße Mandeln, 4 ganze Eier und 1¼ ℔ gutes Spelzmehl hinzu. Diese Masse rollt man einen halben Finger dick aus, schneidet daraus beliebige Figuren, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, bäckt sie in der, Seite 425 № 1. beschriebenen Backbutter gar, und bestreut sie stark mit Zucker und Canehl.

№ 46. Petitjoux.

Man setzt 16 Loth frische Butter mit 4 Loth Zucker in 3 Viertel-Quartier Wasser auf's Feuer und wenn solches kocht, rührt man 24 Loth Mehl hinein, und fährt so lange mit Rühren fort, bis es von der

Casserolle abläßt. Wenn es erkaltet ist, so rührt man es mit 10 ganzen Eiern klar, und sticht mit einem Löffel ovale Häufchen auf ein Blech, und läßt sie langsam gar backen.

№ 47. Maultaschen.

Man rührt 12 Loth gestoßenen Zucker mit 4 Eigelb, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 16 Loth gestoßenen süßen Mandeln eine halbe Stunde, und fügt dann den Schnee von 2 Eiern hinzu. Nun rollt man einen Blätterteig 2 Messerrücken dick aus, schneidet davon kleine viereckige Stücke, füllt von der eingerührten Masse etwas darauf, schlägt die 4 Enden des Butterteigs mit einem Messer egal um, legt sie dann auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen gar.

№ 48. Másarinen.

Man rührt 16 Loth ausgewaschene Butter zu Schaum, alsdann giebt man 16 Loth süße Mandeln, die mit 2 Eidottern gestoßen sind, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas gestoßenen Canehl hinzu. Dieses rührt man einigemale mit einander durch und rührt es dann noch eine halbe Stunde mit einem halben Pfunde gestoßenen und durchgesiebten Zucker. Nun rollt man einen Blätterteig, wie Seite 298 № 2. beschrieben ist, 2 Messerrücken dick aus, schneidet davon viereckige Stücke in der Größe eines Kartenblatts, legt von oben beschriebenem Creme etwas davon auf die Mitte, und deckt ein anderes mit Ei bestrichenes Stück Teig als Deckel darüber. Man bestreicht nun das Ganze mit geschlagenem Ei und bäckt es in einer Stunde langsam gar.

№ 49. Schneebälle.

Man setzt 1 Quartier Milch mit 1 ℔. Butter auf's Feuer, und wenn solche kocht, rührt man 1 ℔

Mehl hinein, welches man so lange rührt, bis es von der Casserolle abläßt. Wenn solches erkaltet ist, so rührt man noch hinzu 9 ganze Eier und 6 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Muscatenblüthe, gestoßenen Canehl, und 6 Loth gestoßenen Zucker, und mengt alles gut durch. Nun sticht man mit einem silbernen Löffel Klöße aus und bäckt sie in der, Seite 425 № 1. beschriebenen Backbutter aus, und bestreut sie dann mit Zucker und Canehl.

№ 50. Heuchler.

Man setzt 8 Loth Wasser und 8 Loth Butter auf's Feuer, und wenn solches kocht, rührt man 16 Loth Mehl hinein, und sobald dieses von der Casserolle läßt, giebt man es heraus und läßt es erkalten. Alsdann rührt man 3 ganze Eier und 3 Eidotter, wie auch 6 Loth fein gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und etwas gestoßenen Canehl hinzu, und sticht mit einem silbernen Eßlöffel kleine Häufchen davon ab, die man auf ein mit Butter bestrichenes Papier legt und in der Tortenpfanne gar bäckt.

№ 51. Hirschhörner.

Man nimmt zu einer Schüssel voll 8 Eidotter, 6 Löffel voll süßen Rahm, 3 Eßlöffel voll Franzbranntwein, einen Löffel voll geschmolzener Butter, 1¼ ℔ gestoßene süße Mandeln, nebst einigen bitteren und 16 Loth gestoßenen und durchgesiebten Zucker. Diese Masse wird durch einander gerührt, und dann noch mit 1 ℔ Mehl vermischt, alsdann mit einem Rollholze ausgerollt und ihr die Form eines Hirschhorns gegeben. Dieses wird in der Seite 425 № 1. beschriebenen Backbutter gar gebacken.

№ 52. Krapfen.

Man setzt ein halbes Quartier süßen Rahm mit 16 Loth ausgewaschener Butter auf's Feuer und läßt

ihn lauwarm werden. Nun rührt man dazu 12 Loth gestoßenen Zucker, ein halbes Loth gestoßenen Canehl, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 5 Löffel voll dicken guten Gest, das Gelbe von 6 Eiern, und so viel gutes Spelzmehl, welches an einem warmen Orte gestanden hat, daß es ein steifer Teig wird, den man gut ausrollen kann. Am allerbesten ist es, wenn man den Teig in einer warmen Stube verarbeiten kann. Dann rollt man ihn einen halben Finger dick aus, und sticht mit einer runden Form kleine Kuchen davon, bestreicht die Hälfte der kleinen Kuchen mit Ei, legt auf die Mitte derselben Hanebutten-, Kirschen- oder Aepfelmarmelade. Nun deckt man mit der andern Hälfte die gefüllten Theile zu, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und bäckt sie alsdann in nicht zu heißer Backbutter (Seite 425 № 1.) gar.

№ 53. Prinzessin-Brödchen.

Man rührt 16 Loth ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt dann 6 Eidotter und 16 Loth gestoßenen Zucker, der vorher auf 3 Zitronen abgerieben ist, dazu. Dieses rührt man eine halbe Stunde, und fügt nun noch 1 Loth gestoßenen Canehl, etwas gestoßene Nelken, Cardamom und 16 Loth Spelzmehl hinzu. Alles wird gut durchgerührt und dieses noch mit dem Schnee der 6 Eier vermischt. Dann setzt man mit einem Löffel kleine Häufchen auf Papier, welches auf Blech gelegt wird, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und fein geschnittenen Mandeln, und bäckt sie in anderthalb Stunden gar.

№ 54. Mandel-Brod.

Man rührt 16 Eidotter mit 16 Loth gestoßenem Zucker eben, giebt dann 6 Loth süße und 2 Loth bittere gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone und ein halbes Loth gestoßenen Canehl dazu. Nun vermischt man es mit 3 Loth guten Mehls und

2 Loth Stärke, mengt es gut durch und fügt zuletzt den Schnee der obigen 16 Eier hinzu. Dann bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn in die Tortenpfanne, füllt die Masse darauf und läßt solche langsam gar backen. Wenn das Mandel-Brod gar ist, schneidet man es in lange Streifen und servirt es.

№ 55. Teller-Brod.

Man reibt 16 Loth Rockenbrod, röstet solches in der Pfanne hellbraun, und stößt alsdann 16 Loth Zucker, vermischt solchen mit 4 ganzen Eiern, der abgeriebenen Schale von 2 Zitronen, etwas gestoßenem Canehl und etwas überzuckerter und fein gehackter Orangenschale. Dieses rührt man zusammen eine halbe Stunde und giebt zuletzt das geröstete Schwarzbrod hinzu. Diese Masse füllt man auf ein mit Butter bestrichenes Papier und bäckt solche bei sehr gelindem Feuer gar. Man schneidet davon lange Streifen und röstet diese in der Tortenpfanne hellbraun.

№ 56. Ulmer Brod.

16 Loth gestoßenen Zucker und 1 Pfund Spelzmehl thut man in ein Gefäß und rührt dazu die nun beschriebenen Sachen, als: etwas gestoßene Muscatenblüthe und Canehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 Löffel voll guten Gest und ein halbes Quartier süßen, lauwarmen Rahm. Dieses Alles arbeitet man zu einem Teige durch einander und setzt davon kleine Häufchen, wie ein Ei groß auf ein warmes Blech, welche man an einen warmen Ort stellt, damit sie recht aufgehen und noch einmal so groß werden. Man bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen langsam gar, und schneidet dann jedes Brod in 2 bis 3 Scheiben und röstet es hellbraun.

№ 57. Kaffeebrod.

Man läßt ¾ Quartier Milch mit 8 Loth Butter lauwarm werden, giebt einen guten Löffel voll Gest und das Gelbe von 4 Eiern dazu. Dieses füllt man in 1½ ℔ Spelzmehl, welches man zuvor an einen warmen Ort gesetzt hat, und fügt dazu die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas gestoßenen Canehl. Man macht hievon einen Teig, theilt solchen in kleine Häufchen in der Größe eines Zwiebacks und rollt solchen einen Finger lang und dick aus. Nun legt man sie auf ein Blech, stellt sie an einen warmen Ort, daß sie aufgehen, und bäckt sie in einem heißen Ofen schnell gar. Alsdann schneidet man mit einem scharfen Messer warm die Bröde in der Länge nach durch und röstet sie im Ofen hellgelb.

№ 58. Zucker-Plättchen.

Man rührt 12 Eidotter und 1 ℔ fein gestoßenen und durchgesiebten Zucker, eine halbe Stunde, giebt dann 24 Loth feines Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße der 12 Eier hinzu. Man gießt von dieser Masse durch einen Trichter kleine Häufchen auf Papier, das mit Butter bestrichen ist, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in der Tortenpfanne gar.

№ 59. Zucker-Plättchen mit Mandeln.

Man rührt 1 ℔ abgeklärte Butter mit 16 Eidottern zu Schaum, fügt nun 24 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl und den Schaum von 8 Eiern hinzu und rührt das Ganze 3 Viertelstunden. Dann giebt man noch 1 ℔ Mehl dazu, bestreicht nun einen Bogen Papier mit Butter, setzt mit einem silbernen Löffel kleine Häufchen darauf, bestreuet sie mit in Streifen geschnittenen Mandeln, Zucker und Canehl,

und bäckt sie in der Tortenpfanne bei schwachem Feuer gar.

№ 60. Chocolade-Plättchen.

Man nimmt schöne Vanille- oder andere gute Chocolade, setzt sie an einen warmen Ort, damit sie weich wird, macht dann davon kleine Häufchen, in der Größe einer kleinen Kirsche, setzt sie auf einen Bogen Papier, doch nicht zu nahe zusammen, und legt solche auf ein heiß gemachtes Blech, welches öfters in die Höhe gehoben wird, damit die Plättchen breit werden. Dann bestreut man sie mit weißem Streuzucker und läßt sie trocknen.

№ 61. Chocolade-Plättchen auf andere Art.

Man nimmt 8 Loth fein geriebene Chocolade, 24 Loth gestoßenen Zucker und 16 Loth feines Spelzmehl, 1 Quentchen gestoßenen Canehl und 6 ganze Eier, vermischt alle Theile gut mit einander, setzt davon kleine Häufchen auf Papier, welches man auf ein Backblech legt, und bäckt die Plättchen langsam gar. Man kann auch 4 Loth gestoßene süße Mandeln dazugeben.

№ 62. Schaum-Plättchen.

Man schlägt das Weiße von 18 Eiern zu Schaum, giebt dann 12 Loth gestoßenen Zucker hinzu und schlägt es noch eine Viertelstunde. Dann vermischt man es mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 12 Loth feinem Spelzmehl, und bäckt davon kleine Plättchen in einer Viertelstunde auf einem Bleche gar.

№ 63. Mandeln-Plättchen.

Man rührt 16 Loth Butter zu Schaum, giebt 8 Eidotter und 16 Loth gestoßenen, durchgesiebten

Zucker hinzu. Dann giebt man 8 Loth mit Butter gestoßene süße Mandeln, nebst einigen bittern, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas gestoßenen Canehl noch an, und rührt es damit durch. Alsdann vermischt man es mit 18 Loth Mehl, und sticht davon mit einem silbernen Löffel kleine runde Plättchen auf Papier, welches mit Butter bestrichen ist, und bäckt sie in der Tortenpfanne gar.

№ 64. Kränze.

Man nimmt so schwer als 6 Eier wiegen, gestoßenen Zucker, und eben so viel ausgewaschene Butter, welche man mit 6 Eidottern zu Schaum rührt, und mit dem Zucker und 1¼ ℔ Mehl vermischt. Dann giebt man noch etwas Canehl und die abgeriebene Schale einer Zitrone und den Schnee von obigen Eiern dazu. Davon setzt man kleine runde Kränze auf ein Blech, bestreuet sie stark mit Zucker und Canehl, und bäckt sie langsam gar.

№ 65. Mandeln-Kränze.

Man rührt 8 Loth ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt dann 4 ganze Eier und 6 Eidotter, wie auch 16 Loth gestoßenen Zucker, 2 Loth süße und 2 Loth bittere gestoßene Mandeln und die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu. Dieses rührt man eine halbe Stunde und fügt dann 24 Loth feines Spelzmehl hinzu. Von diesem Teige setzt man kleine Kränze auf ein Blech und bäckt solche langsam gar.

№ 66. Mandel-Kränzchen.

Man stößt 1 ℔ süße und 4 Loth bittere Mandeln, rührt solche mit einem Eigelb und dem Schnee von 4 Eiern klein. Alsdann giebt man 8 Loth in feine Streifen geschnittene Succade, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 1 ℔ gestoßenen und durchgesiebten Zucker hinzu und rührt es gut durch. Nun

setzt man von der Masse kleine Kränze auf ein mit Butter bestrichenes Papier, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in einer Tortenpfanne bei gelindem Feuer gar.

№ 67. Mandeln-Kränze auf andere Art.

1 ℔ abgebrannte süße Mandeln schneidet man in ganz feine Streifen, setzt sie dann mit 1 ℔ gestoßenem Zucker auf gelindes Feuer und röstet die Mandeln in dem Zucker gelblich. Nun hat man schon runde blecherne Formen in kaltes Wasser gelegt, und giebt dann von der Masse etwas in die Form, drückt sie rund herum fest und läßt in der Mitte ein Loch frei. Wenn es erkaltet ist, stülpt man die Form um, damit die Kränze herausfallen. Man muß aber schnell das Einfüllen vornehmen, weil der Zucker sehr leicht hart wird, und sich dann nicht mehr biegen läßt.

№ 68. Zucker-Kringel.

Man macht einen Teig von 2 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 6 ganzen Eiern, etwas Cardamom, 8 Loth gestoßenem Zucker, 3 Löffel voll Gest und einem knappen Quartier warmer Milch. Aus diesem Teige macht man kleine Kringel, dreht sie in geschnittenen Mandeln, Zucker und gestoßenem Canehl um, und bäckt sie in der Tortenpfanne auf einem mit Butter bestrichenen Bleche gar.

№. 69. Kleine Zucker-Kringel, wie Confect zu gebrauchen.

Man rührt 24 Loth gestoßenen Zucker mit 6 ganzen Eiern und 24 Loth Mehl, mit etwas gestoßenen Gewürznelken, Canehl und Zitronenschale zu einem Teig und macht von dieser Portion 70 Stück kleine

Kringel. Diese bäckt man in einer Tortenpfanne auf mit Wachs bestrichenem Blech bei langsamem Feuer gar. Sie müssen eine weiße Farbe behalten.

№ 70. Mandeln = Kringel.

Man macht einen Teig, wie bei den Tannäpfeln № 40. beschrieben ist, rollt solchen 2 Messerrücken dick aus, schneidet daumenbreite und eine halbe Elle lange Streifen davon, formirt kleine Kringel daraus, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln, Zucker und Canehl, und bäckt sie langsam gar.

№ 71. Kringel von Blätterteig.

Man macht einen Blätterteig, wie Seite 298 № 2. beschrieben ist, rollt ihn 2 Messerrücken dick aus, und schneidet einen Daumen breite und eine halbe Elle lange Streifen davon. Nun legt man den Teig in der Form kleiner Kringel zusammen, und bestreicht sie mit geschlagenem Ei. Dann hackt man einen guten Theil süßer Mandeln, vermischt solche mit gestoßenem Zucker, bestreut damit die Kringel recht stark, legt sie auf ein Blech, welches mit Papier belegt ist, und bäckt sie bei schneller Hitze gar.

№ 72. Zwiebäcke zu backen.

Man rührt 1 ℔ frische Butter zu Schaum, fügt 4 ganze Eier, etwas gestoßene Cardamom, gestoßenen Canehl, etwas abgeriebene Zitronenschale und 4 ℔ Mehl hinzu. Dann giebt man 1½ Quartier Milch und 2 Löffel voll guten Gest dazu, und bildet daraus einen Teig. Man formirt davon kleine Zwiebäcke und bäckt sie im Ofen oder in der Tortenpfanne gar.

№ 73. Karlsbader Zwieback.

Man nimmt 4 Loth feinen Zucker, 2 Eier, 3 Loth gestoßene Mandeln, fein geschnittene Zitronenschale und 4 Loth feines Mehl. Die Eier werden erst gequirlt, dann das Ganze zusammengemischt und in kleine blecherne Formen zur Hälfte voll gefüllt, mit Papier bedeckt und im Ofen gebacken. Wenn der Teig unter dem Papiere gestiegen und braun genug ist, so nimmt man ihn heraus, schneidet ihn in Scheiben, legt diese neben einander auf das Blech und läßt sie im Ofen etwas hart werden.

№ 74. Englische Zwiebäcke.

Man stößt 16 Loth Zucker und giebt solchen nebst 8 Eidottern zu 16 Loth zu Schaum gerührter Butter, dann vermischt man diese noch mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Orangenblüthen, 8 Loth süßen, in Streifen geschnittenen Mandeln, Nelken, Canehl, Muscatennuß und Anies, von jedem etwas, aber fein gestoßen, 8 Loth Corinthen und 4 Loth fein geschnittene Succade. Dieses rührt man gut durch einander und giebt dann 16 Loth Mehl und den Schnee von obigen 8 Eiern dazu. Nun füllt man die Masse in kleine, mit Butter ausgestrichene papierne Kapseln und bäckt solche langsam gar. Wenn sie erkaltet sind, schneidet man sie durch und trocknet sie im Ofen hellbraun.

№ 75. Aepfelkuchen.

Man rührt von 8 Eiern das Gelbe mit 8 Loth Butter zu Schaum, fügt nun 16 Loth Mehl dazu, nebst etwas Salz und Cardamom, dann so viel lauwarme Milch, daß es einem Pfannekuchen-Teig ähnlich wird. Das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschlagen, und nebst ein paar Löffel voll Weißbier-Gest und abgeschälte ganz dünne Aepfelscheiben, auch abgebrühete Rosinen oder Corinthen zu der

ersten Masse gegeben. Man läßt dann den Teig zugedeckt eine Stunde beim Feuer aufgehen, schmelzt dann halb Butter und halb Schweineschmalz, giebt in einen Eiersetzer etwas davon in jedes Loch und einen kleinen hölzernen Löffel voll Teig darauf; wenn sie dann im Backen sind, wendet man sie um. Sie gehen sehr hoch auf. Beim Anrichten streuet man Zucker und Canehl darüber.

№ 76. Kleine Canehl-Kuchen.

Man rührt 16 Loth Butter zu Schaum, giebt dazu 16 Loth geriebenen Zucker, 4 Eidotter, 1 Loth gestoßenen Canehl und die abgeriebene Schale einer Zitrone und rührt alles noch eine halbe Stunde. Dann fügt man 1 ℔ Mehl und das von 4 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße hinzu. Man macht von dieser Masse kleine runde Klümpe in der Größe einer Wallnuß, bestreicht ein heiß gemachtes Canehlkuchen-Eisen mit geschmolzener Butter und bäckt sie darin gar.

№ 77. Canehl-Kuchen auf andere Art.

Man stößt 16 Loth süße Mandeln mit etwas Rosenwasser fein. Dann stößt man 1 ℔ Zucker, giebt 1 Loth fein gestoßenen Canehl, das Weiße von 3 Eiern und die gestoßenen Mandeln hinzu. Dieses knetet man zu einem Teige und rollt ihn einen Finger dick aus. Alsdann sticht man mit einem Ausstecher kleine Kuchen davon und bäckt sie bei sehr langsamem Feuer gar.

№ 78. Gratulanten-Kuchen.

Man rührt 1 ℔ ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt 1 ℔ gestoßenen Zucker, 8 ganze Eier, 2 Loth gestoßenen Canehl, 2 Loth gestoßene Cardamom, 1½ Loth Anies und ½ Loth gestoßenen Küm-

mel dazu, rührt dieses gut durch und fügt zuletzt 2½ ℔ gutes Spelzmehl hinzu. Man bäckt hievon kleine Kuchen in einem Kuchen-Eisen.

№ 79. Französische Kuchen.

Man macht einen Teig, wie Seite 426 № 4. beschrieben ist, rollt ihn einen halben Finger dick aus, sticht mit einem Ausstecher kleine Kuchen davon, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen hellbraun backen, bestreicht sie mit Eiweiß und bestreut sie mit Streu-Zucker.

№ 80. Anies-Kuchen.

Man rührt 16 Loth fein gestoßenen und durchgesiebten Zucker mit 3 Eidottern eine Viertel-Stunde, alsdann giebt man einen Eß-Löffel voll gestoßenen und durchgesiebten Zucker und 16 Loth feines Mehl hinzu. Dieses rührt man durch einander und setzt dann mit einem Löffel ovale Häufchen auf Papier und bäckt solche in der Tortenpfanne bei gelindem Feuer gar aber nicht braun.

№ 81. Rahm-Kuchen.

Man nimmt auf 1 ℔ Mehl 1 ℔ Butter, 4 Eidotter und ¼ Quartier sauren Rahm, und macht davon einen Teig, wie einen Blätterteig, rollt ihn dünn aus und macht mit einem Kuchen-Rade beliebige Formen davon. Diese bestreicht man mit Ei und bestreut sie mit Zucker und Canehl, setzt sie dann in eine Tortenpfanne und läßt sie darin gar werden.

№ 82. Rahm-Kuchen auf andere Art.

Man macht einen Blätterteig, wie Seite 298 № 2. beschrieben, rollt ihn aus und sticht mit einer Form kleine Kuchen aus, bestreicht sie mit geschlage-

nem Ei, bestreut sie mit Zucker und Canehl und bäckt sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech in der Tortenpfanne gar.

№ 83. Hannoversche Kuchen.

Man rührt 1 ℔ gut ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt dann noch 1 ℔ gestoßenen Zucker und 16 Eidotter dazu, und rührt dieses eine halbe Stunde. Nun fügt man noch 24 Loth Spelzmehl und den Schnee von 16 Eiern löffelweise hinzu. Diese Masse füllt man in kleine mit Butter ausgestrichene Formen, läßt darin aber einen Finger hoch fehlen, weil sie aufgehen müssen, und bäckt sie bei mäßigem Feuer gar.

№ 84. Geduld=Kuchen.

Man rührt 8 Eidotter so lange, bis sie ganz dick sind, giebt nun nach und nach gestoßenen und durchgesiebten Zucker und etwas gestoßenen Canehl hinzu und rührt es eine halbe Stunde. Dann fügt man noch 16 Loth Mehl und den Schnee von 2 Eiern dazu, setzt nun mit einem Löffel kleine Häufchen auf Papier und bäckt sie langsam gar. Diese Kuchen halten sich sehr lange.

№ 85. Knupper=Kuchen.

Man nimmt 5 Löffel voll Mehl, 5 Löffel voll gestoßenen Zucker, 5 Löffel voll süße gestoßene Mandeln und von einem Ei das Weiße. Von diesen Sachen macht man einen Teig, rollt ihn mit einem Rollholze zu kleinen Kuchen aus, und bäckt solche in einer Tortenpfanne bei gelindem Feuer hellbraun. Wenn solche erkaltet sind, belegt man sie mit eingemachten Früchten (Johannis= oder Himbeeren=Gelee).

№ 86. Kroll-Kuchen.

Man nimmt 16 Loth gestoßenen Zucker, 16 Loth Mehl, 8 Loth geschmolzene Butter, 4 ganze Eier, und rührt nun so viele Milch dazu, daß es wie ein Pfannekuchen-Teig wird. Man bäckt sie alsdann in einer Krollkuchen-Form.

№ 87. Kleine Kuchen von Zucker-Teig.

Man nimmt 16 Loth ausgewaschene sehr gute Butter, 1 ℔ Mehl, 16 Loth geriebenen Zucker, 3 Eidotter und rührt alles so lange, bis es sich einen Messerrücken dick ausrollen läßt. Dann schneidet man runde Kuchen davon, legt solche auf ein Blech, und wenn sie gar gebacken, werden sie mit in Zucker eingemachten Früchten belegt, und dann auf einander gelegt, und damit so fortgefahren, bis der Teig verbraucht ist. Nun werden die Kuchen mit einer Glasur bestrichen und in der Tortenpfanne schnell getrocknet. Etwas Canehl und Zitronenschale kann man noch in den Teig geben.

№ 88. Portugiesische Kuchen.

Man rührt 8 Eidotter zu Schaum, giebt 16 Loth gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Canehl, etwas fein gehackte Orangenschale und 16 Loth zu Schaum gerührte Butter dazu. Diese Masse rührt man eine Stunde, alsdann giebt man 16 Loth feines Mehl, 8 Loth gewaschene und abgekochte Corinthen und den Schaum von 4 Eiern hinzu. Nun setzt man mit einem silbernen Löffel kleine Häufchen auf einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier, den man auf ein Blech legt. Man bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in der Tortenpfanne langsam gar.

№ 89. Thee-Kuchen.

Hiezu nimmt man 12 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 16 Loth Mehl, 2 Eidotter, von einer Zitrone die Schale und auch etwas Canehl. Dieser Teig wird einen guten Messerrücken dick ausgerollt. Dann wird eine Untertasse darauf gelegt und derselbe mit einem Backrade herum abgeschnitten und gelbbraun gebacken.

№ 90. Kleine Wiener Kuchen.

Man nimmt zu 1 ℔ Mehl 16 Loth Butter, 8 Loth gestoßenen Zucker, 6 Eidotter und 2 Obertassen voll Wein. Hiervon macht man einen Teig, theilt denselben in kleine Stücke, in der Größe eines Zwiebacks, und rollt alle Theile ganz dünn aus. Nun bestreicht man jedes Stück mit zu Schaum gerührter Butter, legt sie alle auf einander und drückt sie fest zusammen. Diesen ganzen Theil rollt man auf und legt ihn eine Nacht in den Keller. Alsdann schneidet man runde Scheiben, wie einen Messerrücken dick davon, legt auf jede derselben einen Löffel voll eingemachter Sachen, bestreicht den Rand mit Eiweiß und schlägt jede Scheibe zusammen. Man bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen gar und bestreut sie mit Zucker.

№ 91. Kleine Zucker-Kuchen.

Man giebt in ein Gefäß so viel Zucker als 8 Eier schwer sind und von 2 Zitronen die abgeriebene Schale. Hiezu kommen 8 Eidotter und rührt man dieses eine halbe Stunde. Alsdann giebt man so viel Mehl hinzu, als 4 Eidotter schwer sind, und den Schaum von 8 Eiern, und rührt alles gut durch. Nun setzt man auf ein Blech oder Tortenpfanne die zuvor mit Butter bestrichen seyn muß, kleine Klümpchen von dem Teige, und bäckt sie in einer nicht zu heiß gemachten Tortenpfanne hellbraun.

№ 92. Chocolade-Kuchen.

Man schlägt 5 ganze Eier und 5 Eidotter mit 16 Loth gestoßenem und durchgesiebten Zucker gut durch einander, giebt dann noch 16 Loth gestoßene süße Mandeln und 1½ ℔ geriebene Chocolade hinzu und rührt alles eine gute Stunde. Nun füllt man die Masse in kleine Formen und bäckt sie langsam gar. Alsdann macht man eine Glasur, wie Seite 429 № 17. beschrieben ist, tunkt die kleinen Kuchen mit der Gabel hinein, und läßt sie auf einem Draht-Gitter trocknen.

№ 93. Kleine Rockenbrod-Kuchen.

Ein Pfund gestoßenen Zucker vermischt man mit 1 ℔ gestoßenen süßen Mandeln und 5 ganzen Eiern, etwas Cardamom, Canehl, Nelken, Muscatenblüthe, alles gestoßen, und der abgeriebenen Schale einer Zitrone. Dann reibt man 1 ℔ Grobbrod, giebt solches zu der Masse und knetet es gut durch. Man füllt nun die Masse in kleine, mit Butter bestrichene Formen, bäckt sie in einem Ofen langsam gar, und bestreut sie mit Zucker und Canehl.

94. Weiße Zucker-Nüsse.

Man macht einen Teig von 1 ℔ Mehl, 1 ℔ gestoßenen Zucker, 4 ganzen Eiern, ¼ Loth Cardamom, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 6 Loth Hirschhorn in einer halben Tasse voll Rosenwasser ausgezogen. Alsdann formt man kleine Nüsse davon und bäckt sie in der Tortenpfanne auf einem Bleche gar.

№ 95. Weiße Gewürz-Kuchen.

13 Loth fein gestoßener Zucker wird mit 4 Eidottern so lange gerührt, bis ein weißer Schaum daraus wird. Dann giebt man hinzu ein Loth Ca-

nehl, ½ Loth Nelken, ½ Loth Cardamom, alles gröblich gestoßen, 2 Loth Citronade und von einer Zitrone die Schale, beides fein geschnitten. Zuletzt fügt man 12 Loth des allerfeinsten Mehls und 16 Loth abgeschälte, getrocknete und gröblich gestoßene süße Mandeln dazu. Dieses Alles wird gut durchgearbeitet. Nun streicht man, so lang und breit als man die Kuchen haben will, von dieser Masse auf ein mit Butter bestrichenes Papier oder auf eine Oblate und bäckt sie bei nicht zu starkem Feuer in der Tortenpfanne oder im Ofen gar.

№ 96. Braune Kuchen.

Hiezu nimmt man 12 ℔ Mehl, 12 ℔ Syrup, 9 Loth Pottasche, 1 ℔ Nierentalg, 2 ℔ süße Mandeln, 16 Loth Succade, 16 Loth überzuckerte Orangenschalen, 4 Loth gestoßenen Canehl, 2 Loth gestoßene Cardamom und ½ Loth Nelken. Das Nierenfett wird mit dem Syrup warm gemacht, dann das Gewürz, wie auch die benannten andern Sachen, die erst fein geschnitten werden, und die in einer halben Bouteille Rosenwasser aufgelösete Pottasche hinzugegeben. Dann rührt man das Mehl langsam in den Syrup. Es muß gut und vorsichtig gerührt werden, sonst giebt es leicht kleine Klumpen. Nun muß der Teig eine Stunde mit einem hiezu verfertigten Holze in der Form eines Messers geklopft werden. Der Teig kann 8 Tage stehen bleiben. Man rollt davon Kuchen in beliebiger Form, legt sie auf Blech und bäckt sie im Backofen gar.

№ 97. Braune Kuchen auf andere Art.

Man nimmt 12 ℔ Mehl, 12 ℔ Syrup, ein halbes Loth Pottasche, die in etwas Franzbranntwein aufgelöset wird, 1 ℔ Schmalz, 1 ℔ fein gehackte Mandeln, 4 Loth fein geschnittene überzuckerte Pomeranzen-Schale, 2 Loth Canehl, 2 Loth Cardamom, ½ Loth Ingwer, alles gestoßen, von 2 Zitronen die

abgeriebene Schale, die in einem Viertel-Quartier Franzbranntwein weichen muß. Angerührt wird er eben so, wie die № 96. beschriebenen.

№ 98. Braune Nüsse.

Hiezu nimmt man 8 ℔ Mehl, 6 ℔ Syrup, 2½ ℔ Butter, 1 Loth Gewürznelken, von 3 Zitronen die fein gehackte Schale, ½ Loth Cassia, ½ Loth Canehlblüthe, 8 Loth Piement, 16 Loth süße Mandeln gröblich geschnitten und 8 Loth Pottasche, die man in etwas Rosenwasser aufgelöset hat. Von diesen Sachen rührt man 8 Tage vorher, ehe die braunen Nüsse gebacken werden sollen, einen Teig an, wie bei dem braunen Kuchen № 96. beschrieben ist.

№ 99. Braune Nüsse auf andere Art.

Man nimmt hiezu 8 ℔ Mehl, 4 ℔ Syrup, 4 Loth Pottasche, die in einer Viertel-Bouteille Rosenwasser aufgelöset seyn muß, für 2 ß (1 gr.) Anies, für 1 ß (6 ₰) Nelkenpfeffer, und die in feine Streifen geschnittene Schale zweier Zitronen. Dieser Teig wird 4 bis 6 Wochen vorher angerührt und muß, in einem Tuch geschlagen, die ganze Zeit unangerührt liegen bleiben.

№ 100. Syrups-Kuchen.

5 ℔ Syrup und 8 Loth Butter oder Schmalz wird auf Kohlenfeuer recht heiß gemacht. Dann rührt man hinzu 5 ℔ Mehl, 1 Loth Canehl, 8—10 Nelken, etwas Cardamom, alles gestoßen, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und 4 Loth in weichem Wasser aufgelösete Pottasche, auch etwas zerschnittene Succade und Orangenschale. Den Teig läßt man 24 Stunden an einem warmen Orte stehen. Dann knetet man ihn eine Stunde gut durch, rollt nun be-

liebige Kuchen davon, bestreuet sie mit Mandeln und bäckt sie langsam gar. Nimmt man hiezu Honig, so müssen die Kuchen wohl 3 Wochen vorher eingerührt werden.

XVII.

Von Getränken.

№ 1. Chocolade mit Milch.

Man nimmt zu 6 Tassen voll Milch 8 Loth Chocolade, reibt solche fein, und sobald die Milch kocht quirlt man sie hinein. Wenn sie gehörig gekocht ist, rührt man sie mit dem Gelben von 3 Eiern ab, und will man sie gern süß haben, so muß man noch etwas Zucker hinzufügen.

Auch kocht man sie auf folgende Art: Man nimmt 2 ganze Eier, schlägt solche zu Schaum, giebt die abgeriebene Chocolade, wie auch die 6 Tassen voll Milch hinzu, setzt alles kalt auf's Feuer und schlägt es so lange mit einem Bisquit-Besen, bis es kocht.

№ 2. Chocolade mit Wasser.

wird eben so bereitet, wie die mit Milch, nur nimmt man 1—2 Eier mehr.

№ 3. Chocolade mit Wein.

Man rechnet auf 10 Loth Chocolade 6 Tassen voll Wein und 4 Loth Zucker, und verfährt übrigens

mit dem Kochen derselben ganz so, wie bei der Chocolade mit Milch angezeigt ist. Auch kann man sie mit 1—2 Eidottern abrühren.

№ 4. Mandel=Milch.

Zu 2 Quartier Milch nimmt man 1 ℔ süße Mandeln, mit einigen bittern vermischt. Diese brennt man in kochendem Wasser ab, zieht die Haut herunter, und stößt sie mit etwas kaltem Wasser recht fein. Alsdann kocht man 2 Quartier Wasser mit etwas Canehl, Zitronen=Schale und 8 Loth Zucker. Wenn solches erkaltet ist, vermischt man es mit den gestoßenen Mandeln. Um der Milch einen angenehmern Geschmack noch zu geben, fügt man wol etwas Rosen= oder Pfirschenblüthe=Wasser hinzu, und kann man auch in dem Wasser etwas Vanille auskochen lassen. Man preßt die Milch durch eine Serviette und füllt sie auf Bouteillen.

№ 5. Mandel=Milch auf andere Art.

Man brennt ein halbes Pfund süße und 12 Stück bittere Mandeln in heißem Wasser ab, stößt sie alsdann mit wenig kaltem Wasser ganz fein, und setzt sie mit etwas ganzem Canehl und Zitronen=Schale in 2½ Quartier Milch zu Feuer. In ½ Quartier Milch quirlt man nun 12 Eidotter, und wenn erstere Milch kocht, rührt man solche mit der Eiermilch ab. Man läßt sie dann durch ein Sieb laufen und kalt werden.

№ 6. Mandel=Milch=Extract.

Man nimmt 1 ℔ süße und 2 Loth bittere Mandeln, wäscht und reibt sie mit Wasser recht fein. Dann kocht man 1 ℔ Zucker bis er Faden zieht, rührt ihn nun nach und nach zu den Mandeln und preßt diese sogleich durch ein leinenes Tuch, welcher Saft in

Bouteillen verwahrt wird. Man kann auch etwas Orangenblüthe-Wasser zugeben. Dieser Syrup ist vorzüglich Reisenden sehr zu empfehlen. Will man in der Geschwindigkeit Mandelmilch machen, so verdünnt man den Extract mit Wasser.

№ 7. Punsch.

Man reibt 1 ℔ Zucker auf 3 Zitronen ab, schlägt ihn alsdann in kleine Stücke und preßt den Saft von 4 Zitronen hinzu. Dann gießt man hierauf ein halbes Quartier Arack und eine halbe Bouteille Weißwein, läßt nun ein halbes Loth Thee in 1½ Quartier kochenden Wassers ausziehen und vermischt den Punsch damit.

№ 8. Punsch auf andere Art.

Man reibt auf 1½ ℔ Zucker 3 Zitronen und eine Orange ab, schlägt denselben in Stücken und gießt darauf 1½ Bouteille Rheinwein, setzt dieses zusammen in einem neuen Topfe auf Kohlenfeuer und wenn es recht heiß ist, giebt man ein halbes Quartier Arack hinzu.

№ 9. Eier-Punsch.

Man reibe auf 1 ℔ Zucker 3 Zitronen ab, drücke den Saft derselben aus, schlage alsdann 3 ganze Eier und 9 Eidotter mit einem Bisquit-Besen tüchtig und gebe eine Bouteille Wasser und eine Bouteille Franzwein zu den geschlagenen Eiern, wie auch den in Stücken geschlagenen Zucker dazu. Nun setzt man alles auf's Feuer und läßt es unter beständigem Schlagen so lange darauf, bis es vor dem Kochen ist. Alsdann hebt man es vom Feuer, und fährt mit dem Schlagen fort, bis es etwas abgedampft ist, und gießt dann eine halbe Bouteille Arack oder Rum hinzu.

№ 10. Englischer Punsch.

Man schneidet die fein geschnittene Schale einer Zitrone in feine Streifen, thut selbige nebst einem Quartier Syrup=Capilaire in einen neuen irdenen Topf, giebt alsdann den Saft von 3 Zitronen, 1 Quartier kochendes Wasser, ein halbes Quartier Rum, 1 Quartier Franzbranntwein und ein halbes Quartier Franzwein dazu. Alsdann setzt man es auf ganz gelindes Kohlenfeuer und wenn sich oben etwas Schaum zeigt, so giebt man den Punsch in eine Terrine.

№ 11. Milch=Punsch.

Man läßt eine Stange Vanille in einem halben Quartier süßen Rahm auskochen, fügt noch hinzu 12 Loth Zucker, ein Quartier süßen Rahm, läßt es zusammen nochmals aufkochen, und rührt es dann mit 8 Eidottern ab. Zuletzt vermischt man es mit so viel Arack oder Rum, daß es angenehm schmeckt.

№ 12. Kalter Punsch.

Man reibe eine Orange und 2 Zitronen auf 1 ℔ Zucker ab, lege solchen in eine Terrine, gebe den Saft von 4 Zitronen, eine Bouteille Rheinwein und eine halbe Bouteille Franzwein, wie auch eine halbe Bouteille Arack hinzu. Wer die Zitronen=Säure nicht liebt, kann solche weglassen, und auch statt des Aracks guten Jamaika=Rum nehmen.

№ 13. Kalter Punsch auf andere Art.

In einer Bouteille kochenden Wassers löset man 1 ℔ Zucker auf, und wenn es erkaltet ist, so drückt man den Saft von einer halben Zitrone und 2 Apfelsinen durch ein Sieb hinzu, gießt dann 1½ Bouteille Franzwein und ein Viertel=Quartieo Arack dazu.

№ 14. Kalter Punsch auf andere Art.

Man gießt auf anderthalb Pfund Zucker anderthalb Quartier kochendes Wasser, und wenn es erkaltet ist, drückt man von 3 Apfelsinen und einer Zitrone den Saft durch ein Sieb dazu, und giebt dann zu dieser Masse eine Bouteille alten Rheinwein, eine Bouteille weißen Portwein und eine halbe bis 3 Viertel-Bouteillen des feinsten Aracks. Doch richtet man sich hiermit, so wie mit dem Zucker, hauptsächlich nach dem Geschmack. Will man noch eine Bouteille Champagner hinzuthun, so wird der Punsch um desto feiner und heißt dann Punsch-Royal.

№ 15. Punsch-Royal.

Hiezu nimmt man eine halbe Bouteille Burgunder, eine halbe Bouteille Arack, eine halbe Bouteille Maraschino, eine halbe Bouteille alten Rheinwein, eine halbe Bouteille Champagner und eine halbe Bouteille Franzwein. Dazu giebt man ¾ ℔ in Stücken geschlagenen Zucker, welcher auf einer Orange abgerieben ist, und wer Zitronen-Säure liebt, kann noch von 1 oder 2 Stück den Saft hinzufügen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, wird der Punsch kalt servirt.

№ 16. Champagner-Punsch.

Man reibt 1 ℔ Zucker auf 4 Apfelsinen ab, drückt den Saft von 6 Apfelsinen hinzu, und giebt 2 Bouteillen Champagner und eine halbe Bouteille Arack oder Jamaika-Rum darauf. Man servirt ihn kalt.

№ 17. Ananas-Punsch.

Man schneidet eine Ananas in feine Scheiben, melirt sie mit 2 ℔ gestoßenem Zucker, und läßt solch

2 Stunden darin stehen. Alsdann giebt man eine Bouteille Champagner, eine Bouteille Rheinwein, eine Bouteille Franzwein und eine halbe Bouteille Rum oder Arack dazu. Dieser Punsch wird kalt getrunken.

№ 18. Eis-Punsch.

Man reibt 1 ℔ Zucker auf 4 Zitronen ab, stößt den Zucker ganz fein und drückt den Saft der 4 Zitronen darauf, giebt nun eine Bouteille Champagner, eine halbe Bouteille Arack oder Rum hinzu, und füllt alsdann diese Masse in eine Eisbüchse, setzt sie nun in einen Eimer mit Eis und Salz vermischt und dreht die Büchse so lange darin, bis der Punsch zu frieren anfängt.

№ 19. Krock.

Zu einer halben Bouteille Rum nimmt man eine Bouteille kochendes Wasser, ein halbes ℔ Zucker, und will man Krock mit Eiern machen, so rührt man das Wasser und den Zucker mit 6 Eidottern ab, und giebt den Rum zuletzt hinzu.

№ 20. Bischoff.

Man rechnet auf eine Bouteille 2 bittere Orangen, schält solche recht fein ab, giebt die Orangen nebst den abgeschälten Schalen in eine Terrine, gießt alsdann eine Bouteille Medoc darauf und läßt sie eine Nacht damit stehen. Alsdann giebt man solches durch ein Sieb und vermischt den Bischoff mit 8 Loth Zucker.

№ 21. Bischoff auf andere Art.

Man reibt auf anderthalb Pfund Zucker 4 bittere Orangen ab und kerbt sie einigemal ein, legt sie alsdann auf einen Rost und läßt sie auf starkem Kohlenfeuer etwas rösten. Dann giebt man sie nebst 6 Stück

Nelken, ein wenig gestoßenem Canehl und einer halben, mit etwas Zucker gestoßenen Stange Vanille in eine Terrine, gießt dann 4 Bouteillen Rothwein darauf und läßt es eine Nacht stehen. Nun gießt man es durch eine Sieb und servirt den Bischoff warm oder kalt.

№ 22. Cardinal.

Man reibt auf 1 ℔ Zucker 3 Apfelsinen und eine Zitrone ab, drückt auch den Saft der Früchte hinzu. Alsdann gießt man 2 Bouteillen Rhein= und eine Bouteille Franzwein darauf und will man ihn recht fein haben, so fügt man noch eine mit Zucker gestoßene Stange Vanille dazu. Man kann ihn warm oder kalt trinken.

Will man Cardinal schnell verfertigen, so nimmt man 1 Bouteille Weißwein, und vermischt ihn mit Zucker und Bischoff=Extrakt.

№ 23. Limonade.

Man reibt eine recht saftige Zitrone auf 8 Loth Zucker ab, preßt den Saft der Zitrone zu dem Zucker, giebt alsdann eine halbe Bouteille Franzwein und eine halbe Bouteille Wasser dazu.

Auch kann man die Limonade von Himbeeren und Johannisbeeren machen. Man drückt den Saft davon aus und vermischt ihn mit Wasser, giebt aber mehr Zucker hinzu und läßt die Zitrone weg.

№ 24. Limonade auf andere Art.

Man reibt auf 12 Loth Zucker 2 Apfelsinen und eine Zitrone ab und drückt den Saft derselben dazu. Nun gießt man eine Bouteille Mosel=Wein und eine Bouteille Wasser darauf. Auch kann man die Zitrone ganz weglassen und eine Apfelsine dafür noch nehmen.

№ 25. Nicus.

Man reibt 2 Zitronen auf 1 ℔ Zucker ab, giebt solchen in ein Gefäß und drückt den Saft von den 2 Zitronen darauf, gießt dann 2 Bouteillen Medoc dazu, und reibt eine halbe Muscaten-Nuß, welche man ebenfalls noch hinzufügt, setzt es dann auf Kohlen, und wenn es nahe vor dem Kochen ist, giebt man einige Eßlöffel voll Bischoff-Extract hinzu.

№ 26. Bavaroise.

Man reibe 2 Zitronen auf 16 Loth Zucker ab, drücke den Saft hinzu, und gieße 2 Bouteillen Port-Wein und 2 Loth Orangenblüthe-Wasser darauf. Man setzt dieses auf's Feuer und läßt es heiß werden. Auch kann man es mit 8 Eidottern abrühren. Man trinkt es warm.

№ 27. Glühwein.

Auf 2 Bouteillen Rothwein rechnet man 24 Loth Zucker, einige Stangen Canehl, 6 bis 8 Stück gestoßenen Cardamom, 8 Stück Gewürznelken (Canehl und Nelken wird nicht gestoßen). Dieses Alles wird zusammen auf's Feuer gesetzt und wenn es heiß ist, so ist es fertig.

№ 28. Eier-Wein.

Auf eine Bouteille Weiß- oder Rothwein rechnet man 8 bis 10 Loth Zucker, etwas Canehl, Zitronen-Schale und einige Gewürznelken. Wenn der Wein kocht, setzt man ihn vom Feuer und rührt ihn mit 4 Eidottern, die zuvor mit etwas Wein geklopft sind, ab.

№ 29. Dreifuß.

Zu einer Bouteille Medoc nimmt man ein halbes Loth Canehl, 8 Eidotter, 12 Loth Zucker, 4 Gewürz-

Nelken, schlägt es dann in einem hohen Topfe mit einem Bisquit-Besen tüchtig durch einander, setzt es nun auf starkes Kohlenfeuer und läßt es unter stetem Umrühren so lange darauf, bis es im Topfe steigt und die Eier gar sind.

№ 30. Whist.

Man kocht ein halbes Loth Thee in einem halben Quartier Wasser und gießt ihn durch ein Sieb, reibt dann ein halbes Pfund Zucker auf 3 Zitronen ab, drückt den Saft derselben zu dem Zucker, gießt dann anderthalb Bouteillen Medoc darauf, setzt alles zusammen auf's Feuer und läßt es heiß werden, aber nicht kochen, weil sonst so viele Kraft verfliegt.

№ 31. Giroflé.

Man giebt 1 ℔ Zucker in eine Casserolle, gießt anderthalb Bouteillen Medoc darauf, und fügt noch ein halbes Loth Nelken und ein halbes Loth Canehl hinzu, läßt es eine Viertelstunde kochen, bis der Zucker ganz geschmolzen ist. Dann gießt man es in eine Terrine, und wenn es abgekühlt ist, giebt man noch eine halbe Bouteille Franzbranntwein hinzu. Es wird kalt getrunken.

№ 32. Eier-Bier.

Man setzt ein Quartier Weißbier oder Broihan zu Feuer, giebt etwas ganzen Canehl, Zitronenschale und Zucker nach Geschmack hinzu und wenn selbiges kocht, so rührt man es mit dem Gelben von 6 Eiern ab.

№ 33. Himbeer-Essig als Getränk.

Hiezu nimmt man ¼ Bouteille eingekochten Himbeeren-Essig, in XX. beschrieben, und gießt darauf 3 Viertel-Bouteillen kalten Wassers.

№ 34. Himbeer-Wasser.

Man vermischt 1 Quartier ausgepreßten Himbeer-Saft mit 1 Quartier Wasser, dem Safte einer Zitrone und so viel Zucker, daß es süß genug wird.

№ 35. Kirsch-Wasser.

Man vermischt einen Theil von dem in XX. beschriebenen Kirschsaft mit 3 Theile Wasser.

№ 36. Tisane von Hafergrütze.

Man kocht ¼ ℔ Hafergrütze in 2 Quartier Wasser so lange, bis sie semig ist, gießt sie alsdann durch ein Sieb, vermischt sie mit Zucker, Zitronensaft oder Wein.

Von Graupen, Reis und Sago wird sie auf dieselbe Art bereitet. Auch kann man zu dem Durchgesiebten, Himbeer- oder Johannisbeersaft hinzufügen.

№ 37. Stachelbeeren-Wein.

Man nimmt 20 ℔ sehr reife rothe Stachelbeeren, zerquetscht solche, und gießt dann 16 Quartier gekochtes und wieder erkaltetes Wasser darauf. Nach 24 Stunden preßt man dieses durch einen leinenen Beutel und giebt in den Saft 16 ℔ klein geschlagenen Zucker. Wenn dieser aufgelöset ist, so füllt man den Saft in eine Balje (Tubben) und läßt ihn an einem warmen Orte 48 Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit fängt er an zu gähren und wird er alsdann auf ein Ankerfaß gefüllt, so viel Wasser zugegossen, bis es ganz voll ist, und dieses nicht zu warm gestellt. Wenn der Schaum aus dem Fasse läuft, füllt man so lange gewöhnlichen Franzwein wieder hinzu, bis die Gährung vollendet und kein Brausen mehr darin zu hören ist. Nun legt man das Faß in den Keller, läßt es noch einen Tag ruhig stehen und schlägt es dann mit dem Spund zu. Man

läßt diesen Wein bis im December stehen und füllt ihn dann vorsichtig auf Bouteillen.

№ 38. Johannisbeeren=Wein.

Man pflückt recht reife hochrothe Johannisbeeren von den Stielen und preßt den Saft aus, welchen man 24 Stunden ruhig stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man den Saft ab, und rechnet auf jedes Quartier desselben 1 ℔ Zucker und 1 Quartier Wasser, mischt es gut durch einander und wenn der Zucker geschmolzen ist, füllt man die Mischung auf ein Faß, welches von der Quantität voll werden muß. Man legt nun das Faß in den Keller, damit der Saft anfängt zu gähren, und wenn durch die ausgegohrne Unreinigkeit die Masse im Fasse sich verringert hat, füllt man dasselbe mit Johannisbeeren=Saft oder in dessen Ermangelung mit gewöhnlichem Weißwein wieder voll, welches so oft geschehen muß, bis keine Gährung mehr erfolgt. Dann legt man anfangs den Spund lose auf das Spundloch, späterhin schlägt man ihn aber ganz fest. Das Faß läßt man so verschlossen bis Februar des andern Jahres liegen. Alsdann füllt man den Wein sehr vorsichtig aber nicht zu voll auf Bouteillen, welche vorher wohl gereinigt, mit Franzbranntwein ausgespület und wieder ausgelaufen seyn müssen. Man pfropft die Bouteillen erst schwach, damit sie nicht springen, am andern Tage aber fest zu Wer ihn noch süßer haben will, kann auf 2 Quartier Saft 3 ℔ Zucker nehmen.

№ 39. Kirsch=Wein.

Man wiegt 8 ℔ Kirschen doch ohne Stiele ab, stößt solche in einem steinernen Mörser, und giebt 12 Bouteillen Franzwein und 8 ℔ Zucker hinzu. Wenn der Zucker aufgelöset ist, füllt man die Masse in ein kleines Faß. Nun stößt man 2 Loth Canehl und 1 Loth Gewürznelken ganz fein, giebt beides in einen leinenen Beutel und hängt es in den Wein.

Wenn der Wein gehörig ausgegohren, schlägt man das Spundloch fest zu und zieht ihn vermittelst eines Hebers in einigen Tagen auf Bouteillen.

№ 40. Kirschwein schnell zu machen.

Man nimmt zu 1 Bouteille Rothwein 3 bis 4 Glas von dem in XX. № 7. beschriebenen Kirschsaft.

№ 41. Birnen=Wein.

Man nimmt zu diesem Weine eine Sorte recht saftiger und süßer Birnen, die man, nachdem sie gut abgewischt sind, auf der Reibe reibt und den Saft davon rein auspreßt. Alsdann füllt man denselben auf ein Faß, belegt die obere Oeffnung mit einem Stück Leinewand und setzt es dann an einen schattigen Ort, wo es nicht zu kalt steht. Nach 3 bis 4 Tagen geht der Saft in Gährung über und oben aus der Oeffnung steigt der Schaum und die Unreinigkeit. Nachdem nun alles in dem Fasse ruhig geworden ist und kein Schaum mehr heraussteigt, füllt man es mit Birnensaft wieder an, den man vorher hat ausgähren lassen. Nun schlägt man das Faß fest zu und läßt es 8 Wochen ruhig liegen. Alsdann bohrt man das Faß eine Hand hoch vom Boden an und zapft vermittelst eines hölzernen Hahnes den Wein auf Champagner=Bouteillen, pfropft solche gut zu, befestigt einen Draht darüber und verpicht sie. Dieser Wein ist seiner Güte wegen dem Champagner gleich zu stellen.

№ 42. Himbeeren=Wein.

Einen guten Theil recht reifer Himbeeren zerdrückt man mit einem hölzernen Löffel, giebt dann die Masse in einen Flanellbeutel und läßt sie über einem neuen Steintopfe auslaufen. Dann giebt man zu jedem Quartier Saft 2 ℔ feinen Zucker, rührt es gut durch, deckt es zu, und läßt es 3 Tage stehen.

Alsdann gießt man es klar ab, und fügt zu jedem Quartier Saft 2 Quartier guten Weißwein hinzu, füllt es dann auf Bouteillen und verwahrt den Wein an einem kühlen Orte. Binnen 14 Tagen ist er schon trinkbar.

№ 43. Parfait d'Amour.

Hiezu nimmt man ein halbes Loth Cardamom, 1 Loth Muscatennüsse, 4 Loth Zimmet-Cassia, 1 Loth Calmus-Wurzeln und 1 Loth Gewürznelken. Diese genannten Sachen stößt man gröblich in einem Mörser und giebt sie dann in eine Bouteille, worauf man 2 Quartier Franzbranntwein gießt, setzt sie nun an einen warmen Ort, und läßt sie 8 Tage stehen. Alsdann filtrirt man die Flüssigkeit durch Löschpapier, thut anderthalb Pfund geläuterten Zucker hinzu und füllt ihn zum Gebrauch auf Bouteillen.

№ 44. Himbeeren-Ratafia.

Man giebt zu 3 Quartier Himbeerensaft 4 ℔ Zucker, 3 Quartier Franzbranntwein und 1 Loth Vanille, welche vorher in etwas Franzbranntwein ausgezogen ist. Sobald der Zucker geschmolzen ist und die Flüssigkeit sich geklärt hat, filtrirt man dieselbe auf Bouteillen.

Oder: Man setzt 3 ℔ Zucker, ein halbes Loth Canehl, ein halbes Loth Nelken und 3 Quartier Himbeerensaft auf's Feuer und läßt es eine Viertelstunde kochen. Wenn es erkaltet ist gießt man 6 Quartier Franzbranntwein hinzu, und klärt es durch ein neues Sieb auf Bouteillen.

№ 45. Kirsch-Ratafia.

Man stößt eine Quantität von den Stielen gepflückter Kirschen mit den Kernen im Mörser und preßt den Saft davon aus. Auf anderthalb Quartier desselben rechnet man ein Quartier Franzbranntwein

und 2 ℔ Zucker. Hiezu fügt man noch ein Quartier Franzbranntwein worin ein halbes Loth Canehl, ein halbes Loth Nelken und ein halbes Loth Muscatennuß ausgezogen ist. Sobald diese Flüssigkeit sich geklärt hat, füllt man solche auf Bouteillen.

№ 46. Zitronen-Liqueur.

Man schälet das Gelbe von 4 Zitronen recht dünn ab, giebt es dann mit einem Quentchen Canehl in eine Bouteille Franzbranntwein, und läßt es 14 Tage an einem trockenen Orte stehen. Nach Verlauf dieser Zeit filtrirt man den Liqueur, welcher noch mit einem halben Pfunde geläuterten Zucker versetzt wird.

XVIII.

Vom Gefrornen.

Von der Zubereitung des Gefrornen.

Zur Bereitung des Gefrornen bedient man sich gewöhnlich eines mit Eis gefüllten Eimers. Man zerstößt nämlich einen guten Theil Eis, vermischt es gut mit Salz, und füllt davon eine Hand hoch in den Eimer. Dann setzt man die Gefrier-Büchse mit der Masse darauf, und füllt nun rund herum das mit Salz vermischte Eis, welches oben auf noch mit einer Schicht Salz bestreut wird. Hierin läßt man die Büchse eine Viertelstunde ruhig stehen, alsdann dreht man dieselbe in dem Eimer im Kreise eine Viertelstunde schnell herum, nimmt nun vorsichtig den

Deckel der Büchse ab, und stößt mit einer dazu verfertigten kleinen hölzernen Schaufel die angefrorne Masse von der Seite los, rührt alles gut um, deckt den Deckel wieder darauf, und fährt nun mit Umdrehen und Losrühren der Masse so lange fort, bis daß dieselbe wie Butter sich abstechen läßt. Die Gefrier-Büchse muß die Form einer hohen zinnernen Kanne haben.

№ 1. Vanille-Eis.

Man setzt anderthalb Quartier süßen Rahm auf's Feuer, giebt dann eine fein gestoßene Stange Vanille, in ein Läppchen gebunden, hinein, und läßt sie darin ausziehen. Man drückt auch oft die Vanille mit einem Löffel aus, damit die Kraft recht ausziehe, und fügt dann 20 Loth gestoßenen Zucker hinzu. Wenn dieses kocht, rührt man es mit dem Gelben von 9 Eiern ab und füllt es, sobald es erkaltet ist, in die Gefrier-Büchse und läßt es frieren. Man kann auch den Zucker auf der Schale einer Zitrone abreiben, und das Weiße der Eier zu Schnee schlagen und zu der Masse geben.

№ 2. Rahm-Eis.

Man stößt 24 Loth süße und 8 Loth bittere abgezogene Mandeln mit etwas Rahm ganz fein. Nun setzt man 1 Quartier süßen Rahm mit den gestoßenen Mandeln, 24 Loth geläuterten Zucker und dem Gelben von 12 Eiern auf's Feuer und läßt es unter stetem Schlagen dicke werden. Dann rührt man es durch ein Sieb, und wenn es erkaltet ist füllt man es in die Gefrierbüchse und läßt es frieren.

№ 3. Champagner-Eis.

Man löset nach Seite 403 № 1. 4 Loth Hausenblase in 2 Quartier Wasser auf und läßt solche

mit einer Stange Vanille und etwas ganzem Canehl zu 1 Quartier einkochen. Dann giebt man noch eine halbe Bouteille Weißwein, etwas Thee, 1¼ ℔ Zucker, worauf man das Gelbe von 2 Zitronen abgerieben hat, und den Saft von 4 Zitronen hinzu. Dieses läßt man auf dem Feuer heiß werden, gießt es dann durch ein Sieb und wenn es lauwarm ist, füllt man es in die Gefrierbüchse, und gießt während des Gefrierens nach und nach so viel Champagner hinzu, daß die Masse nicht zu dünn wird.

№ 4. Punsch-Eis.

Man setzt 1 ℔ Zucker mit einem Quartier Wasser auf's Feuer und läßt ihn kochen, bis er Blasen zieht. Alsdann giebt man ihn in ein porzelainenes Gefäß und drückt den Saft von 6 Zitronen hinzu. Wenn dieses etwas erkaltet ist, füllt man es in die Gefrier-Büchse und wenn es anfängt zu frieren, giebt man eine Viertel-Bouteille guten Arack nach und nach hinzu. Da dieses Eis weit schwieriger anzufertigen ist, als jedes andere, so muß man es erst recht stark sich ansetzen lassen, ehe man den Arack zugiebt, und muß man beim Anrühren nur immer sehr wenig zugießen.

№ 5. Maraskino-Eis.

Man nimmt 1 Quartier Rahm, der schon einige Tage alt, aber nicht sauer seyn darf, und vermischt ihn mit 24 Loth gestoßenem Zucker. Den Rahm schlägt man nun mit einem Bisquit-Besen bis er schäumt, dann füllt man ihn in die Büchse und wenn er zu frieren anfängt, giebt man nach und nach 2 Glas Maraskino unter stetem Rühren hinzu. Man dreht die Büchse schnell um, damit es leichter friert.

№ 6. Canehl-Eis.

Man setzt 1 Quartier süßen Rahm mit 8 Eidottern, 1 Loth ganzem Canehl und 16 Loth Zucker auf Kohlenfeuer, und läßt es nun unter stetem Schlagen kochen. Dann nimmt man es vom Feuer und schlägt es so lange, bis es ganz erkaltet ist. Nun gießt man die Masse durch ein Sieb, füllt sie in die Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 7. Eis von Pumpernickel.

Man setzt ein Quartier süßen Rahm auf's Feuer, giebt dann ein halbes Loth gestoßenen Canehl und 12 Loth gestoßenen Zucker hinzu, und wenn solches kocht, rührt man es mit dem Gelben von 6 Eiern ab. Giebt es dann durch ein Sieb und wenn es erkaltet ist in die Gefrierbüchse. Während des Gefrierens giebt man einen flachen Teller voll geriebenen Pumpernickel hinzu.

№ 8. Chocolade-Eis.

Man setzt 1 Quartier Rahm mit 6 Loth Zucker und einer Stange Canehl auf's Feuer, und fügt man 12 Loth geriebene Chocolade hinzu. Man rührt es noch mit dem Gelben von 4 Eiern ab, und giebt es dann durch ein feines Sieb. Wenn es erkaltet ist, füllt man es in die Gefrier-Büchse und läßt es frieren.

№ 9. Kaffee-Eis.

Man setzt 1 Quartier süßen Rahm mit 16 Loth Zucker und etwas gestoßener Vanille auf's Feuer und wenn solches kocht, rührt man es mit dem Gelben von 8 Eiern ab. Dann filtrirt man mit kochendem Wasser von 6 Loth nicht zu stark gebranntem Kaffee ¼ Quartier, vermischt solchen, wenn er erkaltet ist, mit obigem Creme, füllt die Masse in die Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 10. Thee-Eis.

Man kocht 1 Quartier Rahm mit 1 Quentchen feinem Thee aus. Alsdann giebt man es durch ein Sieb, setzt es nun mit dem Gelben von 8 Eiern und 8 Loth Zucker wieder auf's Feuer und rührt es so lange, bis es dick wird. Wenn es erkaltet ist giebt man es in eine Gefrier-Büchse und läßt es frieren.

№ 11. Ananas-Eis.

Man nimmt hiezu eine schöne große Ananas oder mehrere kleine, schälet und stößt selbige in einem steinernen Mörser recht fein, so daß es ein dicker Brei wird. Man giebt zu diesem Brei 1 ℔ mit kaltem Wasser dick gekochten Zucker und den Saft von 2 Zitronen. Wenn dieses erkaltet ist, streicht man es durch ein Haarsieb, füllt es dann in eine Gefrier-Büchse und giebt während des Gefrierens eine halbe Bouteille Ungarischen Wein hinzu.

№ 12. Apfelsinen-Eis.

Man reibt auf 1 ℔ Zucker die Schale von 2 Aepfelsinen ab, läutert dann den Zucker und wenn er abgekühlt ist, drückt man den Saft von 6 reifen Aepfelsinen und 3 Zitronen dazu. Man giebt die Masse in eine Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 13. Zitronen-Eis.

Man läutert 1 ℔ Zucker, giebt dann die fein geschnittene Schale von 4 Zitronen hinzu, und wenn der Zucker anfängt etwas gelb zu werden, giebt man ihn durch ein Sieb und vermischt ihn dann noch mit dem Safte von 8 Zitronen. Man giebt die Masse nun in die Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 14. Melonen-Eis.

Man schälet eine schöne große Melone, nimmt die Kerne heraus, stößt dann das Fleisch in einem Mörser, reibt es durch ein Haarsieb, und fügt nun 1 ℔ geläuterten Zucker und den Saft von 4 Zitronen hinzu, rührt die Masse um, füllt sie in eine Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 15. Pfirschen-Eis.

Von 8 großen reifen Pfirschen zieht man die Haut ab, und reibt das Fleisch durch ein Sieb. Alsdann stößt man die aufgeschlagenen Kerne mit Wasser recht fein, preßt sie dann durch ein reines leinenes Tuch, und giebt das Ausgepreßte zu den durchgesiebten Pfirschen. Nun fügt man noch 1 ℔ geläuterten und abgekühlten Zucker, den Saft von 2 Zitronen und eine halbe Bouteille alten Franzwein dazu. Die Masse füllt man in eine Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 16. Aprikosen-Eis.

Dieses wird auf dieselbe Art bereitet, wie das von Pfirschen.

№ 17. Aepfel-Eis.

Man schälet einen guten Theil Reinette-Aepfel, kocht selbige mit Wein zu einem steifen Brei, reibt diesen dann durch ein Sieb und vermischt ihn mit 1 ℔ geläutertem Zucker, und der abgeriebenen Schale einer Zitrone. Man giebt die Masse in eine Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 18. Hagebutten-Eis.

Man nimmt von der in XX. № 14. beschriebenen Hagebutten-Marmelade, verdünnt solche mit gutem Rheinwein, und fügt noch den Saft einer Zitrone

und geläuterten Zucker hinzu, füllt nun die Masse in eine Gefrier-Büchse und läßt sie frieren.

№ 19. Quitten-Eis.

Man nimmt von der in XX. № 10. beschriebenen Quitten-Marmelade, und verfährt dann ferner mit der Zubereitung des Eises ganz so, wie bei dem Hagebutten-Eis angegeben ist.

№ 20. Himbeeren-Eis.

Zu 1 ℔ geläuterten Zucker giebt man 1 Quartier frischen Himbeerensaft und den Saft von 2 Zitronen. Dieses setzt man auf's Feuer und schäumt es gut ab. Man läßt es nun erkalten und fügt noch eine Viertel-Bouteille Muscatwein hinzu, füllt es dann in die Gefrier-Büchse und läßt es frieren.

№ 21. Erdbeeren-Eis.

Man läßt 1 ℔ Zucker mit etwas kaltem Wasser so lange kochen, bis es Blasen zieht. Dann giebt man 1 ℔ klein gerührte Erdbeeren und den Saft von 2 Zitronen und 2 Löffel voll Berberitzensaft hinzu. Nun rührt man das Ganze durch ein Sieb und wenn es ganz erkaltet ist, giebt man es in eine Büchse und läßt es dann frieren.

№ 22. Kirsch-Eis.

Man pflückt von 1 ℔ sauren Kirschen die Stiele ab, nimmt die Kerne heraus, und drückt den Saft durch ein reines leinenes Tuch. Die Kerne stößt man auch und giebt sie dann in den ausgepreßten Saft. Hierin läßt man sie einige Stunden stehen, damit der Saft Geschmack davon bekomme. Alsdann gießt man den Saft durch 1 ℔ geläuterten und wieder abgekühlten Zucker nebst einer Viertel-Bouteille Spanischen Wein und läßt es frieren.

№ 23. Kirsch=Eis auf andere Art.

Man stößt 12 bittere Mandeln recht fein, gießt alsdann 1 Quartier süßen Rahm darauf, preßt es durch ein feines Tuch, setzt es nun auf's Feuer und rührt es mit dem Gelben von 8 Eiern ab. Wenn es erkaltet ist, giebt man ein halbes Pfund geläuterten Zucker und eine halbe Bouteille ausgepreßten Kirschsaft hinzu, füllt die Masse in die Gefrier=Büchse und läßt sie frieren.

Von Himbeeren und Johannisbeeren kann man das Eis auf dieselbe Art zubereiten.

№ 24. Johannisbeeren=Eis.

Man nimmt 1½ ℔ rothe Johannisbeeren, streift sie von den Stielen, setzt sie dann auf's Feuer, drückt die Beeren mit einem neuen Löffel entzwei und läßt nun den Saft durch ein neues Sieb laufen. Wenn der Saft erkaltet ist vermischt man ihn mit 1½ ℔ geläutertem und dick eingekochten Zucker, drückt den Saft von 2 Zitronen hinzu, giebt nun die Masse in eine Gefrier=Büchse und läßt sie frieren.

XIX.

Vom Essig.

№ 1. Zitronen=Essig.

Man giebt zu anderthalb Quartier guten Wein=Essig 6 Loth abgeriebene Zitronenschale und thut beides

in eine Bouteille, setzt sie an einen warmen Ort und läßt sie einige Tage stehen. Alsdann filtrirt man den Essig und füllt ihn auf Bouteillen.

№ 2. Dragon-Essig.

Man giebt einen guten Theil frischen Dragon in eine Bouteille, fügt einige Schoten spanischen Pfeffer hinzu, giebt hierauf guten Weinessig und läßt ihn 14 Tage in der Sonne stehen. Alsdann filtrirt man denselben durch Löschpapier, füllt ihn auf Bouteillen und verwahrt ihn gut versiegelt im Keller.

№ 3. Kräuter-Essig.

Auf 3 Quartier guten Wein-Essig nimmt man 2 gute Handvoll Dragon, 18 gereinigte Chalotten, 2 Handvoll Pimpinelle, etwas Zitronenmelisse, eine in Würfeln geschnittene Stange Meerrettig, 8 Loth Kappern, 18 Gewürznelken und eben so viele schwarze Pfefferkörner. Dieses giebt man in eine große gläserne Bouteille und läßt es 4 Wochen an einem warmen Orte stehen, filtrirt es dann und füllt den Essig zum Gebrauch in Bouteillen.

№ 4. Guter Essig für Haushaltungen.

Auf ein halbes Anker nimmt man 2 ℔ weißen Weinstein, 2 ℔ Rosinenstengel, 1 Quartier guten Branntwein, 2 Quartier guten Wein-Essig und 16 Loth Sauerteig, welcher mit Wasser erst klein gerührt wird. Nun kocht man 6 Quartier Brunnenwasser auf und wenn selbiges erkaltet ist, giebt man es nebst den andern Sachen auf ein halbes Anker, in welches man vorher einen hölzernen Hahn gesteckt hat. Dieses setzt man im Winter an den Ofen, im Sommer in die Sonne, wo es 14 Tage unangerührt stehen bleibt. Dann zapft man 6 Quartier ab, der zum

Gebrauch fertig ist, und giebt wieder 6 Quartier gekochtes Wasser und 1 Quartier Branntwein dazu. Alle 14 Tage kann man Essig abzapfen und diesen wieder mit Wasser und Branntwein ersetzen, welches man Jahre lang fortsetzen kann.

№ 5. Honig = Essig.

Auf ein Ankerfaß nimmt man 2 ℔ Honig, ein halbes Pfund Cremortartari und 1 Quartier guten Wein-Essig. Dieses Alles wird in eine Schale gethan und muß eine Nacht stehen; damit die Masse sich auflöset. Alsdann thut man es in das Faß nebst einer Handvoll Sauerteig und 2 Kannen Branntwein, und füllt nun das Faß voll Regenwasser. Der Spund muß nur lose darauf gelegt oder mit dünnen Leinen verklebt werden, damit etwas Luft durchkommen kann. Wenn es so 10 bis 12 Wochen an einem recht warmen Orte gelegen hat, so ist der Essig gut. Man kann ihn alsdann auf Bouteillen ziehen und auf den Satz wieder Regenwasser, nebst 1 ℔ Honig und 1 Quartier Branntwein geben, so wird dieser, wenn er die nämliche Zeit an einem warmen Orte gelegen, auch noch recht gut.

№ 6. Rosinen = Essig.

Auf $\frac{3}{4}$ ℔ große zerschnittene Rosinen mit Stengeln und Kernen gießt man so viel kochendes Regen-Wasser, daß es gerade darüber geht und läßt es eine Nacht stehen. Darauf kocht man 18 Maaß reines Wasser ab und läßt es wieder kalt werden, giebt dann anderthalb Maaß guten Kornbranntwein in ein reines Wein= oder Essigfaß und schüttet die Rosinen mit der Brühe ebenfalls hinein. Das Faß muß an einem recht warmen Orte liegen, hinter dem Ofen ist es am besten. Das Spundloch muß nur mit einem leinenen Tuche zugedeckt und der Essig sehr oft umgerührt werden. Drei Monate muß das Faß wenigstens an einem gleich warmen Orte liegen, je länger man es liegen läßt, desto schärfer wird der Essig.

№ 7. Aepfel-Essig.

Hiezu kann man eine schlechte Sorte Aepfel, auch Fall-Aepfel, nehmen. Man schneidet solche in Scheiben, giebt sie dann in ein Faß, in welchem vorher Essig gewesen ist, und welches aufrecht gestellt und aus dem der eine Boden genommen wird. Man gießt alsdann so viel heißes Wasser darauf, daß die Aepfel ganz damit bedeckt sind. Nun belegt man das Faß mit einem Tuche und läßt es an einem ziemlich warmen Orte (in der Sonnenhitze oder in einer geheitzten Stube) ruhig stehen. Dieser Aufguß wird nach Verlauf von 12 bis 14 Tagen in Essig verwandelt, welches man daran erkennen kann, wenn aller Schaum und alle Blasen von der Flüssigkeit verschwunden sind. Alsdann giebt man die ganze Masse in einen Beutel und preßt dieselbe aus. Den ausgepreßten Saft füllt man auf ein Faß, verstopft solches gut, und sobald der Essig sich völlig geklärt hat, zieht man ihn mit einem Heber auf Bouteillen.

№ 8. Birnen-Essig.

Von Birnen bereitet man den Essig auf dieselbe Art wie eben erwähnt ist.

XX.

Vom Einmachen.

Vom Einmachen und Aufbewahren der Früchte.

Jede Frucht hat bekanntlich ihre Zeit der Reife, diese muß man nicht vorüber gehen lassen, wenn man

jene zum Einmachen gebrauchen kann. So wie es bei den mehrsten Früchten nicht rathsam ist, diese vor ihrer Reife einzumachen, so ist auch nicht gut, sie dazu erst überreif werden zu lassen. Für den ersten Fall finden zwar einige Ausnahmen statt, z. B. mit Aprikosen, Pfirschen, Pflaumen, Quitten, Wallnüssen u. s. w., diese sind aber in den folgenden Recepten angegeben. Bei den andern Früchten tritt der entgegengesetzte Fall ein: daß es diesen daher nachtheilig seyn würde, sie vor ihrer völligen Reife einzumachen. Auch bediene man sich nie zum Einmachen der Früchte mit Zucker des Ciders oder Frucht-Essigs, sondern nehme immer dazu guten, französischen Weinessig, weil dadurch der feine Geschmack erhöht wird. So auch muß man zum Einkochen der Früchte einen neuen irdenen Topf oder eine gut verzinnte Casserolle nehmen, und zur Aufbewahrung derselben kein Geschirr anwenden, in welchem Butter oder sonstiges Fett gewesen ist, weil dadurch die Früchte verderben würden. Die beste Aufbewahrung derselben geschieht in Gläsern oder in Steintöpfen. Wo es nöthig ist kann man alles kochend hineingießen, wenn man die Töpfe und Gläser gehörig heiß macht. Man sehe dahin, daß der Ort, an welchem man eingemachte Früchte aufbewahren will, zwar kühl, aber nicht feucht und dumpf ist. Besonders ist es nöthig fleißig nachzusehen, ob sich das Eingemachte gut hält, damit man, wenn sich ja Schimmel oder sonst eine Verdorbenheit daran zeigt, dem Uebel noch bei Zeiten abhelfen kann. Ganz besondere Aufsicht erfordern die Früchte, die sehr viele Säure enthalten.

№ 1. Himbeeren-Gelee.

Auf 1 ℔ frisch ausgepreßten Himbeeren-Saft nimmt man 1 ℔ Zucker. Man tunkt den Zucker ins Wasser, setzt ihn auf's Feuer, schäumt ihn gut ab, und läßt ihn so lange kochen, bis er Faden zieht, dann gießt man den Himbeeren-Saft dazu und schäumt ihn recht gut ab. Er muß nun so lange kochen, bis er ganz ausge-

schäumt hat. Man füllt ihn in Gläser und läßt ihn ganz darin erkalten. Findet man nun am andern Tage den Gelee nicht gallerig genug, so wird er noch einmal aufgekocht. Wenn er nun wieder erkaltet ist, belegt man ihn mit einem in Franzbranntwein getunkten Stückchen Papier und bindet die Gläser mit einer Blase zu. Auch kann man 3 Theile Himbeeren- und 1 Theil Johannisbeeren-Saft dazu nehmen. Das Verhältniß mit dem Zucker bleibt dasselbe.

№ 2. Johannisbeeren-Gelee.

Man streift einen guten Theil hochrother Johannisbeeren von den Stielen ab, preßt solche durch ein Tuch, nimmt auf jedes Pfund ausgepreßten Saftes 1 ℔ Zucker, und kocht solchen eben so, wie bei dem Himbeeren-Gelee angegeben ist.

№ 3. Bickbeeren-Gelee.

Man setzt gut verlesene und gewaschene Bickbeeren aufs Feuer, zerquetscht sie mit einem Löffel und läßt sie einigemale aufkochen; füllt sie nun in einen spitzen leinenen Beutel, und hängt solchen über eine Schale, damit der Saft hineinlaufe. Von diesem Safte nimmt man 3 Theile und einen Theil ausgepreßten Johannisbeerensaft; rechnet auf jedes Pfund Saft 1 ℔ Zucker, worauf die Schale einer Zitrone abgerieben ist, kocht solchen mit etwas Wasser so lange, bis er Faden zieht, gießt dann den Saft hinzu und läßt beides zur Gallerte kochen. Dann füllt man den Gelee in Einmache-Gläser und verfährt ferner damit, wie in № 1. beschrieben ist.

№ 4. Quitten-Gelee.

Man reibt das Wollige von den Quitten ab, schneidet sie in 8 Theile und nimmt das Kernhaus heraus. Alsdann setzt man sie mit kaltem Wasser

aufs Feuer, und läßt sie einigemale überkochen. Man hebt sie nun aus dem Wasser und preßt so heiß wie möglich den Saft durch ein leinenes Tuch in einer Presse aus, wiegt nun auf jedes Pfund des ausgepreßten Saftes 1 ℔ Zucker, tunkt ihn in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer, schäumt ihn gut ab, giebt den Quitten-Saft hinzu und läßt ihn zu einem Gelee einkochen. Man füllt ihn in Gläser und bewahrt ihn zugebunden auf.

№ 5. Aepfel-Gelee.

Hiezu nimmt man noch nicht völlig reife Pigeon- oder sonst recht saftige Aepfel, wischt solche mit einem Tuche ab, und schneidet sie in 8 Theile, jedoch ohne sie zu schälen. Nun setzt man sie mit so viel Wasser, daß sie darin bedeckt sind, auf Kohlenfeuer, läßt sie gar kochen, und dann zugedeckt eine Nacht ruhig stehen. Alsdann giebt man sie mit der Sauce in einen dazu verfertigten leinenen Beutel, und hängt solchen über ein Gefäß, damit der Saft hinein laufe, welches die Zeit von 1 bis 2 Tagen erfordert. Auf jedes Pfund dieses ausgelaufenen Saftes rechnet man 1 ℔ Zucker, worauf die Schale von 2 Zitronen abgerieben ist, wie auch den Saft derselben. Dieses setzt man zusammen auf's Feuer, und läßt es so lange kochen, bis es gallert. Nun füllt man den Gelee in Einmache-Gläser und verfährt ferner damit, wie in № 6. angegeben ist.

№ 6. Kirschen-Gelee.

Man nimmt recht reife saure Kirschen, pflückt die Stiele davon und stößt sie mit den Kernen. Nun läßt man sie 24 Stunden stehen, preßt dann den Saft durch ein leinenes Tuch, und vermischt anderthalb Bouteillen dieses Saftes mit einer halben Bouteille ausgepreßten Johannisbeeren-Saft. Dann wiegt man auf jedes Pfund Saft 1 ℔ Zucker ab, läutert solchen, gießt nun den Saft hinzu, schäumt ihn gut ab, und läßt

ihn eine Viertel-Stunde kochen. Man füllt ihn nun in Gläser und wenn er erkaltet ist, belegt man ihn mit einem in Franzbranntwein getunkten Stück Papier und bindet die Gläser mit einer Blase zu.

№ 7. Kirschsaft, womit man Kirschwein verfertigen kann.

Man nimmt ganz reife saure Weinkirschen, bricht die Stiele davon, stößt sie mit den Kernen, läßt sie einige Tage stehen, und preßt sie dann aus. Den Saft füllt man in einen Stein-Topf und giebt auf jedes Pfund desselben 1 ℔ gestoßenen Zucker, etwas Zimmet und Nelken. Nun bedeckt man den Topf, doch ohne ihn zuzubinden, und rührt die Masse dann oft an, damit sich der Zucker auflöse. Wenn der Saft 8 Tage so gestanden, so filtrirt man ihn und füllt ihn in Bouteillen, welche fest zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt werden. Von diesem Safte giebt man zu einer Bouteille guten Rothwein 4 Glas, wovon man guten Kirschwein bekommt. Diesen Saft kann man auch zu Kirsch-Gelee zubereiten; man verfährt damit, wie beim Johannisbeeren-Gelee angegeben ist, nur darf man kein Gewürz hinzugeben.

№ 8. Aprikosen-Marmelade.

Die Aprikosen müssen recht reif und mürbe seyn, so daß die Haut sich leicht abziehen läßt. Dann wirft man den Kern heraus, reibt sie durch einen feinen Durchschlag und wiegt auf jedes Pfund des Durchgeriebenen 1 ℔ Zucker, welcher geläutert wird, und dann so lange kochen muß, bis er Faden zieht. Nun giebt man die durchgeriebenen Aprikosen dazu, und läßt sie unter stetem Umrühren, so lange kochen, bis die Masse dick wird. Man füllt sie nun in Einmache-Gläser, und verfährt ferner damit wie in № 9. beschrieben ist.

№ 9. Pfirschen-Marmelade.

Man schälet recht reife Pfirschen, nimmt die Kerne heraus und reibt sie durch ein feines Haarsieb. Dann wiegt man auf jedes Pfund durchgeriebener Pfirschen 1 ℔ gestoßenen Zucker. Beides setzt man auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren einigemale aufkochen. Alsdann füllt man es in Gläser, und wenn die Marmelade erkaltet ist, legt man ein in Franzbranntwein getunktes Papier darauf und bindet die Gläser mit einer Blase zu.

№ 10. Quitten-Marmelade.

Man wischt die Quitten mit einem reinen Tuche ab, setzt sie dann mit kaltem Wasser auf's Feuer, und läßt sie darin gar kochen. Nun zieht man die Haut ab, und reibt das Mark durch einen feinen Durchschlag. Auf jedes Pfund desselben läutert man 1 ℔ Zucker, läßt ihn so lange kochen, bis er Faden zieht, gießt ihn zu den durchgeriebenen Quitten, setzt beide Theile wieder auf's Feuer und läßt solche unter stetem Umrühren einigemale aufkochen. Man füllt die Marmelade in Einmache-Gläser und verfährt ferner damit wie in № 9. angegeben ist.

№ 11. Himbeeren-Marmelade.

Man setzt Himbeeren auf's Feuer, zerquetscht sie und läßt sie einmal aufkochen. Nun rührt man sie durch ein feines Haarsieb und wiegt auf jedes Pfund des erhaltenen Marks 1 ℔ Zucker. Diesen setzt man mit etwas Wasser auf's Feuer und nachdem er abgeschäumt ist, muß er so lange kochen, bis er Faden zieht. Alsdann giebt man das Himbeeren-Mus hinzu, läßt beides einigemale einkochen, füllt es in Einmache-Gläser und verfährt ferner damit wie in № 9. angegeben ist.

№ 12. Johannisbeeren = Marmelade.

Diese wird auf dieselbe Art zubereitet, wie die Himbeeren = Marmelade.

№ 13. Erdbeeren = Marmelade.

Man nimmt auf ein Pfund durch ein Sieb geriebener Erdbeeren ein Pfund gestoßenen Zucker, rührt beides durch einander, setzt es nun auf's Feuer und läßt es einigemale aufkochen. Dann füllt man die Marmelade in Einmache=Gläser und verfährt ferner damit wie in № 9. angegeben ist.

№ 14. Hagebutten = Marmelade.

Hiezu muß man recht große reife Feld=Hagebutten nehmen, weil solche eine weit schönere Farbe haben, als die andern. Sie werden gut gereinigt und von allen Steinen befreit. Alsdann giebt man sie in ein Geschirr, rührt sie alle Tage darin um, und läßt sie so lange darin liegen, bis sie ganz mürbe sind. Nun werden sie durch ein nicht zu dichtes Haarsieb gerieben und zu jedem Pfunde dieses Marks 1 ℔ Zucker so lange gekocht, bis er Faden zieht. Dann rührt man ihn unter die Hagebutten, läßt beide Theile einigemale durchkochen, füllt die Marmelade in Einmache=Gläser und verfährt ferner damit wie in № 9. angegeben ist.

№ 15. Kirschen = Marmelade.

Von recht reifen sauren Kirschen pflückt man die Stiele, setzt sie dann auf's Feuer und läßt sie so lange kochen, bis sie ganz musig sind, doch muß man die Kirschen fleißig umrühren, damit sie sich nicht ansetzen. Nun reibt man die Kirschen durch ein Haarsieb, und nimmt auf jedes Pfund des Durchgeriebenen 1 ℔ Zucker, läutert ihn und kocht ihn so lange, bis er Faden zieht. Dann füllt man die durchgeriebenen Kir=

schen dazu, läßt sie einigemale mit aufkochen und giebt sie nun in Einmache=Gläser. Man verfährt ferner damit wie in № 9. beschrieben ist.

№ 16. Stachelbeeren=Marmelade.

Hiezu nimmt man völlig ausgewachsene grüne, doch noch keine reife Stachelbeeren, pflückt die Stiele und die Blüthen ab, und kocht sie in Wasser weich. Nun läßt man sie auf einem Durchschlage ablaufen, reibt sie dann durch ein Haarsieb, und nimmt auf jedes Pfund des Durchgeriebenen 1 ℔ geläuterten Zucker und läßt solchen so lange kochen, bis er Faden zieht, giebt nun die Masse hinzu, und kocht Alles unter stetem Umrühren so lange, bis es ganz dick ist. Diese Marmelade füllt man in Einmache=Gläser und verfährt ferner damit, wie in № 9. angegeben ist.

№ 17. Aepfel=Marmelade.

Gute Aepfel werden geschält, dann in 4 Theile und das Kernhaus ausgeschnitten. Nun setzt man sie mit etwas Wasser auf's Feuer und läßt sie gar und musig kochen. Dann rührt man sie durch ein Haarsieb, und wiegt auf jedes Pfund des Durchgeriebenen 1 ℔ Zucker, kocht ihn mit etwas Wasser so lange, bis er Faden zieht und giebt nun die durchgeriebenen Aepfel hinzu. Diese läßt man einigemale mit durchkochen, schäumt sie gut ab, füllt dann die Marmelade in Einmache=Gläser und verfährt ferner damit, wie in № 9. beschrieben ist.

№ 18. Aprikosen in Zucker einzumachen.

Man nimmt hiezu Aprikosen, die reif, aber nicht mürbe seyn müssen, schälet solche, löset die Steine heraus, schlägt solche auf, nimmt die Kerne davon

und brennt die Haut wie bei Mandeln davon ab. Dann wiegt man auf jedes Pfund Aprikosen 1 ℔ Zucker ab, klärt ihn, und wenn er Faden zieht giebt man die Aprikosen hinein und läßt sie einigemale überkochen und müssen sie nun auf einem Siebe ablaufen. Den Zucker läßt man dann noch etwas mit der von den Aprikosen abgelaufenen Brühe einkochen, legt die Aprikosen mit den aufgeklopften Kernen in Einmache-Gläser und gießt die Sauce darauf. Nach einigen Tagen gießt man die Sauce behutsam von den Aprikosen, erhitzt sie und giebt sie wieder über die Aprikosen. Erkaltet werden sie mit einer Blase zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

№ 19. Aprikosen in Branntwein einzumachen.

Man nimmt hiezu reife, aber keine mürbe Aprikosen, und reibt sie mit einem weichen Tuche ab, damit das Wollige abgehe. Auf 3 ℔ Aprikosen rechnet man 3 ℔ Zucker. Diesen tunkt man in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer, schäumt ihn gut ab, und hebt ihn dann vom Feuer, damit er aus dem Kochen komme. Nun legt man die Aprikosen hinein und läßt sie langsam und vorsichtig darin gar kochen, füllt sie dann mit einer Schaumkelle auf ein Sieb, worauf sie ablaufen müssen. Die abgelaufene Sauce giebt man wieder zu der auf dem Feuer befindlichen und läßt solche, unter beständigem Rühren ganz femig einkochen. Diese gießt man dann in eine Terrine und wenn solche erkaltet ist, giebt man eine halbe Bouteille alten Franzbranntwein hinzu und rührt die Sauce gut durch einander. Man legt nun die Aprikosen in Einmache-Gläser und gießt die Sauce darüber, bindet sie mit einer Blase zu, und wenn die Aprikosen sich gesenkt haben, so ist der Branntwein eingezogen, und sind dieselben zum Gebrauche gut.

№ 20. Pfirschen in Zucker einzumachen.

Man nimmt solche Pfirschen, wie № 21. beschrieben, schälet sie und schneidet sie in der Mitte durch. Alsdann stößt man auf jedes Pfund Pfirschen ¾ ℔ Zucker, streuet ihn zwischen die Pfirschen und läßt solche eine Nacht damit liegen. Den andern Tag setzt man beides zu Feuer, schäumt es gut ab und läßt die Pfirschen einigemale überkochen. Nun legt man sie auf ein Sieb, daß sie ablaufen und giebt auf 2 ℔ Pfirschen ein kleines Bierglas voll Zitronen-Saft in die auf dem Feuer befindliche Sauce und läßt solche zu einem dicken Syrup einkochen. Dann gießt man sie auf die zuvor in Einmache-Gläser gelegten Pfirschen. Sollte in einigen Tagen die Sauce zu dünn geworden seyn, so gießt man sie von den Pfirschen, kocht sie nochmals zu einem dicken Syrup ein, welcher wieder aufgegossen wird. Erkaltet werden sie mit einem in Franzbranntwein getunkten Stück Papier belegt und mit einer Blase zugebunden.

№ 21. Pfirschen in Branntwein einzumachen.

Hiezu nimmt man völlig ausgewachsene, aber nicht zu reife Pfirschen. Man wischt solche mit einem Tuche ab, durchsticht sie einigemale mit einer Nadel, setzt sie dann mit kaltem Wasser auf's Feuer, und läßt sie langsam mürbe kochen, doch so, daß die Haut nicht platzet. Dann legt man sie auf ein Sieb, damit sie ablaufen und erkalten. Man nimmt nun auf jedes Pfund Pfirschen ein ℔ Zucker, tunkt solchen in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer und wenn solcher gut abgeschäumt ist, legt man die Pfirschen hinein und läßt sie einigemale überkochen. Nun füllt man die Pfirschen in Einmache-Gläser, gießt die Sauce darauf und läßt sie 4 Tage so stehen. Alsdann gießt man die Sauce ab und läßt sie ganz dick einkochen

und dann erkalten. Nun vermischt man jedes Pfund Zucker mit einer Viertel-Bouteille guten Franzbranntwein, gießt solchen auf die Pfirschen, bindet sie wieder mit einer Blase zu und verwahrt solche an einem kühlen Orte. Wenn die Pfirschen im Glase sich gesenkt haben, so ist der Franzbranntwein gehörig eingezogen und sind jene dann gut.

№ 22. Reineclaudes einzumachen.

Man nimmt hiezu nicht zu reife Reineclaudes; sie müssen noch hart seyn. Man pflückt sie mit Handschuhen, legt sie in ein Gefäß, gießt frisches Wasser darauf, welches man 6 Tage hintereinander erneuert. Dann nimmt man sie mit einem Tuche aus dem Wasser, damit man nicht mit den Händen daran kömmt, durchsticht jede mehrmal mit einer Nadel, legt sie dann in ein anderes Gefäß und übergießt sie mit einigen Glas Essig, womit man sie 4 Stunden stehen läßt. Nun giebt man sie mit dem Essig in eine gut verzinnte Casserolle, gießt kochendes Wasser darauf, deckt sie zu, läßt sie so lange darin stehen, bis sie beinahe erkaltet sind, und müssen sie dann auf einem Siebe ablaufen. Man rechnet auf 100 Stück 3 ℔ Zucker, läutert solchen, giebt alsdann die Reineclaudes hinein, und läßt sie einmal darin aufkochen. Man füllt sie nun auf ein Sieb, läßt sie ablaufen, giebt das Durchgelaufene zu dem auf dem Feuer befindlichen Zucker und wenn er dadurch wässerig geworden ist, muß er noch einkochen. Man füllt die Reineclaudes in ein Einmache-Glas, gießt die Sauce darüber, und wenn sie erkaltet sind, bindet man sie mit einer Blase zu und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

№ 23. a. Reineclaudes in Branntwein einzumachen.

Diese werden ganz auf dieselbe Art, wie bei den Aprikosen № 19. angezeigt ist, zubereitet.

№ 23. b. Pfirschen, Aprikosen und Reineclaudes in Branntwein auf andere Art einzumachen.

Zu 1 ℔ von vorbenannten Früchten, die wohl ausgewachsen, aber nicht ganz reif seyn müssen, rechnet man 1 ℔ Zucker, welchen man in Franzbranntwein taucht und dann in einer gut verzinnten Casserolle auf's Feuer setzt. Wenn er geschmolzen ist wird er gut abgeschäumt. Dann gießt man auf jedes Pfund Zucker ein Viertel-Quartier Franzbranntwein, und wenn dieser anfängt zu kochen, so legt man die Früchte, die man vorher abgewischt und mit einer Nadel mehreremale durchstochen hat, hinein, und läßt sie darin gar werden. Dann füllt man sie auf ein Sieb, damit sie ablaufen. Das Abgelaufene giebt man zu dem Zucker und Branntwein, worin die Früchte gekocht sind, und läßt die Sauce zu einem dicken Syrup einkochen, welchen man heiß über die Früchte gießt. Des andern Tages nimmt man die Sauce wieder ab, kocht sie noch etwas ein, und wenn sie beinahe erkaltet ist, so giebt man auf jedes Pfund Zucker noch ein Glas Franzbranntwein und gießt das Ganze über die Früchte.

№ 24. Paradies-Aepfel einzumachen.

Man nimmt auf 1 ℔ dieser kleinen reifen Aepfel, woran die Stiele bleiben, 1 ℔ Zucker, läutert solchen, schüttet dann die abgewischten Aepfel nebst der Schale einer Zitrone hinein und läßt sie recht langsam so lange kochen, bis die Haut anfängt zu platzen. Dann füllt man sie in Einmache-Gläser, streuet etwas ganzen-Canehl und Gewürznelken dazwischen, gießt nun die etwas eingekochte Sauce darauf und wenn sie erkaltet sind, bindet man sie mit einer Blase zu und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

№ 25. Birnen einzumachen.

Hiezu nimmt man Bergamotte-Birnen, die keine Steine haben, oder die sogenannte Voltmiersche Birne, sie müssen völlig ausgewachsen aber noch nicht mürbe seyn. Man setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie 5 Minuten kochen. Alsdann füllt man sie heraus und läßt sie auf einem Siebe erkalten. Nun schälet man sie, sticht die Blume heraus und schabet den Stiel ab, und steckt da wo die Blume gesessen hat eine Gewürznelke hin. Man nimmt auf jedes Pfund Birnen 1 ℔ Zucker, 1 Loth Canehl und ein halbes Quartier Essig. Zucker und Essig setzt man auf's Feuer, schäumt ihn gut ab, giebt dann Canehl und Birnen hinzu und läßt sie ganz gar darin kochen. Nun füllt man die Birnen in ein Einmache-Glas, läßt die Sauce noch einkochen und gießt sie dann auf die Birnen. Erkaltet bindet man sie mit einer Blase zu.

№ 26. Birnen in Branntwein einzumachen.

Wenn man die Birnen gekocht und geschält hat, wie oben gesagt ist, dann rechnet man auf 1 ℔ Birnen 1 ℔ Zucker, läutert ihn und läßt die Birnen darin gar kochen. Nun füllt man sie heraus, und kocht die Sauce noch ein, daß sie ganz dick wie Syrup wird. Wenn sie nun erkaltet ist, gießt man, auf jedes Pfund Zucker, ein gutes Bierglas voll Franzbranntwein hinzu. Die Birnen legt man nun in ein Einmache-Glas, giebt auf jedes Pfund ein halbes Loth Canehl dazwischen und die Sauce darauf. Man bindet sie mit einer Blase zu und verwahrt sie im Keller.

№ 27. Senf-Birnen.

Hiezu nimmt man eine große Sorte Birnen, und kann man eine solche bekommen, die sich roth kocht,

so ist diese vorzuziehen. Alsdann setzt man davon einen halben Himpten gut gewaschen und in vollem Wasser auf's Feuer, worin man sie gar, aber nicht zu weich kochen läßt. Nun füllt man sie heraus, legt eine neben die andere auf ein Brett und läßt sie darauf eine Nacht liegen. Von dem Wasser worin die Birnen gekocht, nimmt man, nachdem es sich geklärt, am andern Tage drei Theile und einen Theil Essig, aber im Ganzen so viel, daß die Birnen eben damit bedeckt werden können. Den Essig kocht man zuvor mit 2 ℔ Syrup auf, und wenn er abgeschäumt ist, läßt man ihn erkalten, und giebt dann ein halbes Pfund gemahlenen und abgeglüheten Senf dazu. Dann gießt man den Essig zum Birnenwasser. Die Birnen füllt man nun in einen großen Steintopf, gießt die Sauce darauf, bindet ihn mit Papier zu und verwahrt ihn im Keller. Alle 2 Tage schüttet man den Topf an, damit kein Kahm sich oben aufsetze, wodurch die Birnen sonst verderben würden. Man servirt sie zu frischer Schweinewurst.

№ 28. Quitten in Zucker einzumachen.

Man schälet die Quitten, schneidet sie in 4 Theile, macht das Kernhaus heraus, setzt sie dann mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie darin gar kochen. Nun nimmt man auf jedes Pfund Quitten 1 ℔ Zucker, setzt solchen auf's Feuer, und wenn er abgeschäumt ist, läßt man ihn so lange noch kochen, bis er Faden zieht. Dann giebt man die zuvor auf einem Siebe abgelaufenen Quitten zu dem Zucker und läßt sie so lange darin kochen, bis sie ganz braun sind. Man füllt sie nun in Gläser und bindet diese mit einer Blase zu.

№ 29. Quitten auf andere Art einzumachen.

Man reibt die Quitten mit einem Tuche ab, schälet sie dann, schneidet sie in 4 Theile, und nimmt

das Kernhaus heraus. Schale und Kernhaus setzt man mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt solche 2 Stunden in vollem Wasser langsam kochen. Alsdann giebt man es durch ein Sieb, setzt in der Sauce die Quitten auf's Feuer und läßt sie darin gar kochen. Man rechnet auf 1 ℔ Quitten 1 ℔ Zucker, tunkt ihn in die Sauce, worin die Quitten gekocht sind, setzt ihn auf's Feuer und schäumt ihn gut ab. Nun hat man schon die Hälfte der Quitten mit kleinen Stückchen Canehl und die andere Hälfte mit Gewürz-Nelken gespickt. Man giebt die Quitten in den Zucker und läßt sie so lange kochen, bis sie braun sind. Dann giebt man auf 3 ℔ Quitten 1 Bierglas voll ausgepreßten Zitronenschaft und läßt solche noch einmal damit aufkochen. Man füllt sie nun in Einmache-Gläser und bindet sie, wenn sie erkaltet sind, mit einer Blase zu.

№ 30. Melonen einzumachen.

Man schälet reife aber keine mürbe Melonen nicht zu dick ab, so daß von dem Grünen noch etwas daran sitzen bleibt. Dann macht man die Kerne rein heraus, schneidet sie in fingerlange und fingerdicke Scheiben, legt sie in eine Schale, und streuet auf jedes Pfund eine gute Hand voll Salz. So eingesalzen läßt man sie 14 Tage gut zugedeckt stehen. Alsdann legt man sie in kaltes Wasser, welches alle Tage zweimal und so lange erneuert wird, bis alles Salz ausgezogen ist. Nun läßt man sie auf einem reinen Tuche trocken ablaufen, und wiegt auf jedes Pfund Melonen 1 ℔ Zucker ab, welchen man in Wasser tunkt und gut abgeschäumt zu einem dicken Syrup einkochen läßt. Alsdann schüttet man die Melonen, und auf jedes Pfund derselben ein halbes Loth Canehl und 1 Quentchen Gewürz-Nelken, zu dem Zucker, und läßt das Ganze so lange kochen, bis die Melonen ganz durchsichtig sind. Alsdann füllt man sie in ein Einmache-Glas und gießt zu jedem Pfund Zucker ein Bierglas voll scharfen Weinessig. Man läßt die Sauce zu einem

dicken Syrup einkochen, gießt solche über die Melonen, und nachdem sie erkaltet sind, bindet man sie mit einer Blase zu.

№ 31. Saure Kirschen einzumachen.

Man nimmt 2 ℔ große saure Kirschen, schneidet die Stengel halb ab und legt sie schichtweise mit 1 Loth ganzem Canehl und 24 Nelken in ein Einmache-Glas. Dann setzt man 2¼ ℔ Zucker auf's Feuer, schäumt ihn gut ab, und gießt ihn kochend auf die Kirschen. Man läßt die Kirschen 8 Tage so stehen, und nach Verlauf dieser Zeit setzt man dieselben mit der Sauce auf's Feuer und läßt sie einmal aufkochen. Nun füllt man die Kirschen heraus, kocht die Sauce ganz dick ein und gießt sie dann heiß auf die Kirschen. Man bindet erkaltet das Glas mit einer Blase zu und stellt es an einen kühlen Ort.

№ 32. Glas- oder saure Kirschen in Zucker einzumachen.

Man pflückt von 2 ℔ Kirschen die Stiele ab, nimmt die Steine heraus, und schlägt solche auf, doch behutsam, daß die Kerne nicht entzwei gehen. Nun setzt man 2 ℔ Zucker mit einem Viertel-Quartier Wasser auf's Feuer, schäumt ihn gut ab, und läßt ihn so lange kochen, bis er Faden zieht. Alsdann schüttet man die Kirschen mit den Kernen in den heißen Zucker, läßt sie einige Minuten kochen und dann auf einem Siebe ablaufen. Den durchgelaufenen Saft giebt man wieder zu dem auf dem Feuer befindlichen und läßt diesen ganz dick einkochen. Nun füllt man die Kirschen in ein Einmache-Glas und gießt die eingekochte Sauce darüber. Wenn sie erkaltet sind, bedeckt man sie mit einem in Franzbranntwein getunkten Stück Papier, bindet sie dann mit einer Blase zu und verwahrt sie im Keller.

№ 33. Glas-Kirschen in Essig einzumachen.

Auf 1 ℔ Glas-Kirschen, worin die Steine bleiben, nimmt man 1 ℔ Zucker und ein Viertel-Quartier Weinessig. Der Essig wird mit ½ Loth ganzen Canehl und 12 Stück Nelken auf den Zucker gegeben, auf's Feuer gesetzt und gut abgeschäumt. Wenn er kocht, wird ein Theil der Kirschen hinein geschüttet, die auch abgeschäumt und durchgekocht werden. Sobald die Haut darauf platzt, sind sie gut und müssen sie dann herausgenommen werden. Nun giebt man wieder einen andern Theil Kirschen hinein und fährt damit so fort, bis die Kirschen alle gekocht sind. Alsdann läßt man die Sauce recht stark einkochen, und giebt auch die während dieser Zeit unter den Kirschen gezogene Flüssigkeit zu der Sauce. Sollte man die Sauce nach einigen Tagen zu dünn finden, so gießt man sie herunter, kocht sie nochmals auf, giebt dann die Kirschen in die heiße Sauce, schüttet sie behutsam um und füllt sie in ein Einmache-Glas, welches man gut zubindet.

№ 34. Cornehl- oder Juden-Kirschen einzumachen.

Man pflückt die Cornehl-Kirschen mehr grün als roth, wenn sie noch nicht reif sind, ab, läßt sie dann so 1 bis 2 Tage liegen, daß sie welk werden. Nun macht man von Salz und Wasser eine Söhle, die so stark seyn muß, daß sie ein Ei trägt, gießt sie in ein Einmache-Glas und thut dann die Kirschen, nebst Lorbeerblättern, Nelkenpfeffer und schwarzen Pfeffer dazu, bindet nun das Glas mit einer Blase zu und läßt die Kirschen ein Vierteljahr so stehen. Nach Verlauf dieser Zeit sind sie zum Essen gut. Die Kirschen auf diese Art eingemacht, sind den Oliven sehr ähnlich. Wenn man Gebrauch davon machen will, so läßt man sie

in Wasser mit etwas Essig vermischt ausziehen. Man servirt sie zu Härings-Salat und Braten.

№ 35. Zwetschen einzumachen.

Zu 2 Schock Zwetschen, die recht groß und reif sind, nimmt man anderthalb Quartier Essig, 3 ℔ Zucker, ein halbes Loth guten Canehl und 18 bis 24 Stück Nelken. Den Essig und Zucker setzt man zusammen auf's Feuer, schäumt ihn ab, giebt das Gewürz hinein, und wenn es kocht, so thut man die Zwetschen, die man gut abgewischt hat, dazu, läßt sie einigemale durchkochen, bis die Haut daran zu platzen anfängt, und nimmt sie dann mit einer Schaumkelle heraus. Die Sauce läßt man noch stark einkochen, bis sie wie ein dünner Syrup wird, giebt auch die noch unter den Zwetschen befindliche Flüssigkeit zu der Sauce und gießt diese dann kochend über die Zwetschen.

№ 36. Zwetschen auf andere Art einzumachen.

Man wischt 2 Schock schöne große Zwetschen mit einem Tuche ab, schiebt dann mit einem neuen thönernen Pfeifenstiele in das eine Ende der Zwetsche auf solche Art hinein, daß man damit auf der andern Seite den Kern herausstößt. Man muß aber die Zwetsche fest in der einen Hand halten, damit solche nicht platze und der Kern auch nicht schief herauskomme. Man steckt dann in jede Zwetsche eine abgebrühete und abgezogene Mandel. Nun tunkt man 3 ℔ Zucker in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer, schäumt ihn gut ab und läßt ihn so lange kochen, bis er Faden zieht. Dann gießt man ein halbes Quartier Franzwein und ein halbes Quartier Weinessig, ein Loth ganzen Canehl und ¼ Loth Gewürz-Nelken hinzu, und wenn dieses kocht, giebt man den vierten Theil der Zwetschen hinein und läßt sie so

lange darin, bis sie aufplatzen. Alsdann nimmt man sie heraus, läßt sie auf einem Siebe ablaufen und verfährt nun mit den andern 3 Theilen eben so. Man giebt dann die von den Zwetschen abgelaufene Brühe zu der auf dem Feuer befindlichen, läßt solche semig einkochen und gießt sie über die Zwetschen, die man zuvor in Einmache-Töpfe gefüllt hat. Erkaltet werden sie mit einer Blase zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Will man die Zwetschen noch schöner haben, so schälet man sie vorher.

№ 37. Zwetschen in Branntwein einzumachen.

Die Zwetschen werden mit kochendem Wasser übergossen, dann die Haut davon abgezogen und der Stein herausgemacht. Von diesen Zwetschen nimmt man auf 2 ℔, 1½ ℔ Zucker, welchen man in's Wasser taucht und gehörig läutert. Dann giebt man die Zwetschen dazu, welche darin gar gekocht werden. Nun nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus, läßt den Zucker ganz dick einkochen, und gießt ihn noch heiß über die Zwetschen. Man wiederholt das Aufkochen des Zuckers 2 bis 3 Tage hinter einander, jedoch muß der Zucker dann nicht mehr heiß über die Zwetschen gegeben werden, weil sie sonst zu weich werden würden. Findet man nun den Zucker zu einem dicken Syrup eingekocht, so vermischt man ihn beim letzten Aufkochen, nachdem er beinahe erkaltet ist, mit einem Viertel-Quartier guten alten Franzbranntwein, und gießt das Ganze über die Zwetschen.

№ 38. Zwetschen mit Senf einzumachen.

Man setzt 1½ Quartier ordinairen Essig mit 1½ ℔ Syrup auf's Feuer und schäumt solchen gut ab. Alsdann giebt man 2 Schock mit den Stielen abgepflückte und mit einem Tuche abgewischte Zwet-

schen nach und nach in den kochenden Essig und wenn sie einigemale aufgekocht sind und die Haut geplatzt ist, läßt man sie auf einem Siebe ablaufen. Dann legt man sie in einen Einmachetopf, streut hin und wieder ganzen Canehl und Gewürznelken dazwischen und gießt dann die etwas eingekochte Sauce darüber. Nun nähet man in einen leinenen Beutel 1½ bis 2 Loth Senfkörner und legt sie oben auf die Zwetschen. Wenn sie erkaltet sind bindet man sie zu und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Alle Tage schüttet man die Zwetschen an, damit kein Kahm sich oben aufsetze.

№ 39. Zwetschen=Mus.

Man nimmt schöne reife Zwetschen, pflückt die Stiele ab, wäscht sie recht rein und läßt sie ablaufen. Alsdann nimmt man die Steine aus, setzt sie nun in einem kupfernen Kessel auf's Feuer und läßt sie 4 Stunden unter fortwährendem Rühren kochen. Dann giebt man, je nachdem man viel oder wenig hat, in Scheiben geschnittene Zitronen, ganzen Canehl, Gewürznelken und reife Wallnüsse, an denen die grüne Schale noch sitzt, hinzu. Nun läßt man es noch so lange unter stetem Umrühren kochen, bis es gut ist, welches man daran sieht, wenn man auf ein Stück Postpapier etwas Mus füllt, schlägt solches auf der andern Seite nicht durch, so ist es fertig. Man füllt es dann in Steintöpfe, setzt solche eine Nacht in einen verschlagenen Ofen, damit eine Kruste oben auf kömmt, bindet diese fest zu, und verwahrt sie an einem trocknen Orte.

№ 40. Himbeeren einzumachen.

Man nimmt auf 3 ℔ schöner Garten=Himbeeren 2 ℔ Zucker, setzt solchen mit einem halben Quartier Wasser auf's Feuer, schäumt ihn gut ab, und läßt ihn so lange kochen, bis er Faden zieht. Dann giebt man die Himbeeren in den Zucker und läßt sie einmal

überkochen, hebt sie nun mit einer Schaumkelle behutsam auf ein Sieb, und gießt den durchgelaufenen Saft wieder zu dem auf dem Feuer befindlichen, welcher so lange gekocht wird, bis er ganz dick wie Syrup ist. Man giebt nun die Himbeeren in einen Einmachetopf und gießt den eingekochten Saft darüber. Wenn sie erkaltet sind, legt man ein in Franzbranntwein eingetauchtes rundes Stück Papier darüber und bindet sie mit einer Blase zu. Will man sie noch besser haben, so rechnet man auf jedes Pfund Himbeeren 1 ℔ Zucker.

№ 41. Himbeeren-Essig.

Man läßt den ausgepreßten Saft der Himbeeren eine Nacht stehen, gießt dann denselben ab und mißt auf jedes Quartier Saft ein Quartier scharfen Weinessig und 1 ℔ Zucker. Man setzt dieses in einem neuen irdenen Topfe oder in einer gut verzinnten Casserolle auf's Feuer, schäumt es gut ab, und läßt es dann noch eine Viertelstunde kochen. Wenn dieser Essig erkaltet ist füllt man ihn auf Bouteillen und hebt ihn auf.

№ 42. Johannisbeeren einzumachen.

Man nimmt auf 1 ℔ hochrothe und von den Stielen abgepflückte reife Johannisbeeren 1 ℔ Zucker, tunkt solchen in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer, schäumt ihn gut ab und läßt ihn so lange kochen, bis er Faden zieht. Nun giebt man die Johannisbeeren hinzu, läßt sie einigemale überkochen, und dann auf einem Siebe ablaufen, füllt das Abgelaufene zu der Sauce und läßt solche zu einem dicken Syrup einkochen. Alsdann füllt man die Beeren in ein Einmache-Glas, gießt die Brühe darauf, legt ein in Branntwein getunktes Stück Papier darauf, bindet solche zu, und bewahrt sie an einem trocknen und kühlen Orte auf.

№ 43. Hagebutten einzumachen.

Die Garten-Hagebutten verdienen immer den Vorzug, weil sie größer sind als die Feld-Hagebutten. Man giebt solche in einen groben leinenen Beutel, schüttelt sie tüchtig darin, daß die kleinen Stacheln davon fallen. Alsdann schneidet man oben die Blume ab und macht behutsam die kleinen Steine heraus, doch so, daß sie ihre Form behalten. Nun wäscht man sie ab, kocht sie einmal in kochendem Wasser über, und setzt sie dann auf ein Sieb, mit den Stielen in die Höhe, daß alles Wasser aus der Oeffnung heraus laufe. Man nimmt auf ein Pfund Hagebutten ein gutes Pfund Zucker, ein Viertel-Quartier Essig, setzt Zucker und Essig auf's Feuer, schäumt es gehörig ab, und giebt nun 1 Quentchen Canehl und eben so viel Nelken hinzu. Dann kocht man theilweise die Hagebutten darin mürbe, füllt sie in Einmache-Gläser, läßt die Sauce noch einkochen und gießt sie dann kochend darüber. Man bindet sie mit einer Blase zu. Auch kann man statt des Essigs dieselbe Quantität Zitronen-Säure nehmen, welches noch feiner schmeckt. Man kocht die Hagebutten ohne Essig, auch mit geläutertem Zucker auf dieselbe Art ein.

№ 44. Bick- oder Heidelbeeren einzumachen.

Man verlieset und wäscht die Bickbeeren recht rein und läßt sie auf einem Siebe trocken ablaufen. Auf jedes Pfund Beeren rechnet man 1 ℔ Zucker und ein Bierglas voll Weinessig, ein halbes Loth Canehl und 12 Stück Gewürznelken. Zucker und Essig setzt man zusammen auf's Feuer, und wenn solches abgeschäumt ist, schüttet man die Bickbeeren nebst dem Gewürze hinzu, und läßt sie 6—8 Minuten kochen und dann auf einem Siebe ablaufen. Das Abgelaufene füllt man zu der auf dem Feuer befindlichen Sauce, läßt sie zu einem dicken Syrup einkochen und

füllt dann die Bickbeeren nebst der Sauce in ein Einmache-Glas, und wenn sie erkaltet sind, legt man ein in Franzbranntwein getunktes Papier darauf und bindet sie zu.

№ 45. Bickbeeren auf andere Art einzumachen.

Nachdem die Heidelbeeren gut verlesen, gewaschen und abgelaufen sind, nimmt man auf 4 ℔ Beeren 2 ℔ Zucker, setzt solchen auf's Feuer und schäumt ihn gut ab. Alsdann schüttet man die Bickbeeren hinzu, läßt solche eine Viertelstunde kochen, füllt sie dann heraus und kocht die Sauce noch eine Viertel-Stunde, welche dann zu den Bickbeeren gefüllt wird. Erkaltet füllt man sie in Bouteillen, pfropft und siegelt solche gut zu, und bewahrt sie dann liegend im Keller auf. Mit Syrup kann man sie auf dieselbe Art einkochen.

№ 46. Berberitzen einzumachen.

Man pflückt die Berberitzen im October, befreit sie von den kleinen Stielen und rechnet auf jedes Pfund Beeren 1 ℔ Zucker, tunkt ihn in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer und nachdem er gut abgeschäumt ist, schüttet man die Beeren hinzu, und läßt sie einigemale überkochen. Dann hebt man die Beeren aus dem Zucker, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, gießt die abgelaufene Sauce zu der auf dem Feuer befindlichen, welche dick eingekocht wird. Alsdann füllt man beide Theile in ein Einmache-Glas und bindet solches erkaltet zu.

№ 47. Berberitzensaft ohne Zucker, statt Zitronensäure zu gebrauchen.

Nachdem die Beeren im October eingesammelt sind, läßt man sie einige Tage stehen, bis sie etwas weich geworden sind, zerstößt sie in einem hölzernen

Mörser und preßt den Saft durch ein leinenes Tuch. füllt diesen auf Flaschen und gießt oben auf ein wenig gutes Baumöl, welches man behutsam herunter nimmt, wenn man Gebrauch von dem Safte machen will. Man muß sich beim Zerquetschen der Beeren vorsehen, daß die Steine nicht mit zerstoßen werden, weil der Saft sonst dadurch bitter wird.

№ 48. Stachelbeeren einzumachen.

Man pflückt bei trocknem Wetter die Stachelbeeren, wenn sie noch nicht reif sind, putzt die Blumen und die Stiele davon, doch so, daß man die Beeren nicht beschädigt. Man füllt nun gut gereinigte Bouteillen mit den Beeren an, und setzt die Bouteillen dann in einen Kessel, dessen Boden dick mit Heu belegt ist, und stopft zwischen die Bouteillen ebenfalls Heu, damit sie beim Kochen nicht an einander stoßen und zerbrechen. Alsdann gießt man so viel Wasser in den Kessel, daß die Bouteille-Hälse 2 Finger hoch aus dem Wasser stehen, und läßt die Stachelbeeren so lange kochen, bis sie weiß geworden sind. Nun hebt man den Kessel vom Feuer und läßt die Stachelbeeren im Wasser erkalten, weil sonst die Bouteillen platzen würden. Wenn sie erkaltet sind, nimmt man sie heraus, füllt mit einer die übrigen ganz voll, pfropft sie zu, verpicht sie gut und verwahrt sie liegend im Keller. Alle 8 Tage wendet man sie um.

№ 49. Stachelbeeren auf andere Art einzumachen

Hiezu nimmt man eine große rothe Sorte reifer Stachelbeeren, wischt sie mit einem Tuche ab, pflückt die Blume und den Stiel davon und wiegt auf jedes Pfund Stachelbeeren 1 ℔ Zucker ab. Diesen tunkt man in kaltes Wasser, setzt ihn zu Feuer, schäumt ihn gut ab und läßt ihn so lange kochen, bis er Faden zieht. Dann giebt man die Stachelbeeren hin-

ein und läßt sie, wenn sie gut abgeschäumt sind, einige Male überkochen. Nun legt man sie auf ein Sieb und läßt sie ablaufen; giebt dann das Abgelaufene zu der auf dem Feuer befindlichen Brühe, wozu man etwas fein geschnittene Zitronenschale hinzufügt, läßt diese zu einem dicken Syrup einkochen, und gießt sie erkaltet über die in ein Einmache-Glas geschütteten Stachelbeeren. Man legt nun ein in Franzbranntwein getränktes Papier darauf und bindet sie mit einer Blase zu.

№ 50. Kronsbeeren einzumachen.

Man verlieset die Kronsbeeren, sucht alle kleinen Blätter heraus, wäscht sie und läßt sie trocken ablaufen. Dann wiegt man auf jedes Pfund Beeren 1 ℔ Zucker, tunkt solchen in kaltes Wasser, setzt ihn auf's Feuer, schäumt ihn ab und läßt ihn zu einem dicken Syrup einkochen. Nun schüttet man die Kronsbeeren hinein, und wenn sie anfangen zu kochen, muß man sie abschäumen, und dann auf jedes Pfund 1 Quentchen Canehl und einige Gewürznelken zugeben. Sie müssen nun noch eine Viertelstunde kochen und füllt man sie dann auf ein Sieb, worauf man sie ablaufen läßt. Das Abgelaufene giebt man zu der Sauce, welche zu einem dicken Syrup eingekocht wird. Dann füllt man die Kronsbeeren mit der Sauce in Einmache-Gläser, und wenn sie erkaltet sind, legt man ein in Franzbranntwein getränktes Papier darauf und bindet sie zu. Man kann auch auf jedes Pfund Kronsbeeren ein halbes Pfund Zucker nehmen.

№ 51. Weintrauben einzumachen.

Hiezu nimmt man eine gute Sorte Weintrauben, als: Muscateller, welche nicht zu reif seyn müssen. Man pflückt die Beeren von dem Stiele und wiegt auf jedes Pfund derselben 1 ℔ Zucker, welchen man in's Wasser tunkt und auf's Feuer setzt. Nachdem er gut abgeschäumt ist, schüttet man die Trauben

hinzu und läßt sie einigemale überkochen. Dann müssen sie auf einem Siebe ablaufen. Das Abgelaufene giebt man wieder zu der auf dem Feuer befindlichen Sauce, welche zu einem dicken Syrup eingekocht wird. Erkaltet wird die Sauce mit den Trauben in Einmache-Gläser gefüllt, mit einem in Franzbranntwein getunkten Stück Papier belegt, und gut zugebunden.

№ 52. Wallnüsse einzumachen.

Hiezu nimmt man unreife Wallnüsse, die noch keine harte Schale haben, am besten sind sie, wenn sie Ende Juni gepflückt werden. Man durchsticht sie mit einer reinen Spicknadel an mehreren Stellen und legt sie 8 Tage in kaltes Wasser, welches man alle Tage 4 Mal erneuert. Alsdann setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie recht weich kochen. Man giebt sie nun in kaltes Wasser, worin sie eine Nacht liegen müssen, und läßt sie dann auf einem Siebe ablaufen. Nun durchsticht man sie, die eine mit einer Nelke, die andere mit einem kleinen Stückchen Canehl und so verfährt man mit allen. Man nimmt nun auf 1 ℔ Nüsse 1 ℔ Zucker und kocht solchen, nachdem er abgeschäumt ist, zu einem dicken Syrup, schüttet dann die Nüsse hinein und läßt sie einigemale mit aufkochen. Alsdann füllt man sie in Gläser und nach einigen Tagen gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn auf, und gießt ihn erkaltet wieder auf die Nüsse. Man kann auch in Streifen geschnittene überzuckerte Orangenschale und Succade mit hineingeben.

№ 53. Gelbe Wurzeln einzumachen.

Hiezu nimmt man schöne große hochrothe Wurzeln, reinigt sie gut, und schneidet sie in der Mitte der Länge nach durch, nimmt das inwendige Gelbe heraus und schneidet sie nun in ganz dünne halbrunde Scheiben. Dann rechnet man auf 2 ℔ solcher

feinen Scheiben 2 ℔ Zucker und 8 Zitronen; die Zitronen schälet man ab, schneidet die Schale in dünne Streifen, setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie darin gar kochen. Dann setzt man auch die Wurzeln mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie ebenfalls darin gar kochen. Nun läutert man 2 ℔ Zucker, giebt dann die gar gekochten und abgelaufenen Wurzeln und die Zitronenschale nebst dem Safte der 8 Zitronen dazu. Dieses läßt man so lange kochen, bis es ganz braungelb und dick eingekocht ist. Nun füllt man es in Einmache-Gläser und wenn es erkaltet ist, tunkt man ein Stück Papier in Franzbranntwein, legt es auf die Wurzeln und bindet das Glas mit einer Blase zu.

№ 54. Gurken mit Zucker einzumachen.

Man nimmt dieselbe Sorte Gurken wie zu den Azia-Gurken und reinigt sie eben so, eingesalzen werden sie aber nicht. Man rechnet auf 4 ℔ Gurken 4 ℔ Zucker und 2 Quartier guten Weinessig, setzt Zucker und Essig auf's Feuer und wenn solcher gut abgeschäumt ist, giebt man die Gurken hinein und läßt sie darin gar, aber nicht zu mürbe kochen. Dann müssen sie auf einem Siebe ablaufen. Die Sauce läßt man nun kurz und semig mit dem von den Gurken abgelaufenen Safte einkochen. Nun legt man die Gurken schichtweise mit ½ Loth Gewürznelken und 1 Loth ganzem Canehl in ein Einmache-Glas, gießt die eingekochte Sauce darüber, läßt sie erkalten, bindet dann das Glas mit einer Blase zu und verwahrt solches an einem kühlen Orte.

№ 55. Gurken einzumachen.

Man nimmt zu diesen Gurken eine Sorte, die nicht ganz so groß ist, wie die zu den Salzgurken. Man wäscht sie und trocknet sie mit einem Tuche ab

und schneidet dann beide Spitzen von den Gurken ab. Nun verfertigt man eine Salzsöhle, die ein Ei trägt, und läßt die Gurken 24 Stunden darin liegen. Dann nimmt man sie heraus und wischt jede Gurke trocken, setzt sie mit so viel Weinessig, daß die Gurken darin bedeckt sind, in einem messingnen Kessel auf's Feuer und läßt sie schnell einigemale darin aufkochen. Nun legt man sie schichtweise in den Einmache-Topf mit nachstehenden Gewürzen, als: schwarzem Pfeffer, Gewürznelken, in Scheiben geschnittenem Meerrettig und Dille, giebt dann den kochenden Essig darüber und wenn sie erkaltet sind, bindet man sie mit Papier zu. Diese Gurken kann man 3 Wochen darauf schon gebrauchen; man nimmt sie aber vorsichtig mit einer Gabel heraus und halten sie sich dann ein ganzes Jahr.

№ 56. Gurken auf andere Art einzumachen.

Wenn man die Gurken, wie oben bemerkt, gereinigt hat, streuet man Salz dazwischen und läßt sie eine Nacht stehen. Man nimmt sie nun aus dem Salze und läßt sie in gewöhnlichem Essig einigemale aufkochen und darin erkalten. Dann schichtet man sie mit dem oben beschriebenen Gewürze in einen Einmachetopf und gießt zuletzt so viel kochenden Weinessig darauf, bis die Gurken bedeckt sind.

№ 57. Azia- oder Senf-Gurken einzumachen.

Am besten sind hiezu die langen Schlangen-Gurken. Man schälet solche, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, nimmt mit einem silbernen Löffel die Kerne heraus, und schneidet dann jedes Viertel in der Mitte queer durch. Nun legt man sie in ein reines Gefäß, streut verhältnißmäßig Salz dazwischen und läßt sie eine Nacht damit stehen. Alsdann müssen

sie auf einem Durchschlag ablaufen und mit einem reinen Tuche abgetrocknet werden. Auf 40—50 Stück großer Schlangen-Gurken rechnet man ½ Loth Gewürznelken, 1½ Loth Nelkenpfeffer, 1½ Loth schwarzen Pfeffer, 1 Loth gelbe Senfkörner, eine Stange Meerrettig, die in Würfeln geschnitten wird, 24 Stück Chalotten, die man abschälet und einmal durchschneidet, einige Lorbeerblätter und etwas Dille. Man legt nun die Gurken und das Gewürz schichtweise in einen hohen Topf und begießt das Ganze mit so viel kochendem Essig, daß alles damit bedeckt wird. Alsdann gießt man 2 Tage hinter einander den Essig noch einmal ab, und giebt ihn wieder kochend über die Gurken.

№ 58. Gewürz- oder Pfeffer-Gurken.

Hiezu nimmt man nicht zu große Gurken, besonders sehe man dahin, daß sie noch keine Kerne haben. Nachdem die Gurken recht rein gewaschen und abgetrocknet sind, legt man auf den Boden des Stein-Topfes einige grüne Lorbeerblätter, ein wenig trocknen Fenchel, grünen Dill, Wein-Ranken und Gewürz, welches aus 4 Loth rothen Weinstein, 2 Loth schwarzen Pfeffer, 1 Loth Nelkenpfeffer, ½ Loth Nelken und für 6 ₰ klein geschnittenen Taschenpfeffer besteht. Das Gewürz wird etwas gestoßen. Hievon wirft man ebenfalls etwas auf die erste Schicht, dann kommt eine Schicht Gurken und so wechselt man damit, bis der Topf voll ist. Nun kocht man guten Essig, worin sich nach der Quantität der Gurken Salz befinden muß, läßt ihn etwas erkalten und giebt ihn lauwarm über die Gurken, welche man dann zudeckt und einige Tage an einem kühlen Orte stehen läßt. Dieses wiederholt man in gleichen Zeiträumen noch 2 Mal. Dann werden sie mit Papier gut zugebunden und im Keller zum Gebrauch verwahrt.

№ 59. Essig-Gurken einzumachen.

Hiezu nimmt man die kleinsten Gurken, die man erhalten kann, woran der Stiel noch sitzen muß. Man bürstet solche mit kaltem Wasser recht rein, bestreuet sie mit Salz, mengt sie gut durch und läßt sie eine Nacht darin liegen. Dann trocknet man sie mit einem Tuche rein ab. Auf 2—3 Schock Gurken, je nachdem sie groß oder klein sind, rechnet man 1 Loth Nelkenpfeffer, 1 Loth schwarzen Pfeffer, 1 Loth Gewürznelken, 2 bis 3 Handvoll Perl-Lauch, oder Chalotten, etwas Dille und einige Lorbeerblätter. Nun legt man schichtweise die Gurken und das Gewürz in den zum Einmachen bestimmten Topf und gießt so viel kochenden Essig darauf, daß das Ganze damit bedeckt ist. Drei Tage nach einander gießt man den Essig jedesmal einmal ab, kocht ihn abermals auf und giebt ihn auf die Gurken, welche dann zugebunden im Keller aufbewahrt werden.

№ 60. Salz-Gurken.

Man rechnet auf ein halbes Anker einzumachender Gurken 4 Loth Weinstein, 4 Loth Nelkenpfeffer, 4 Loth schwarzen Pfeffer, 2 Quartier Essig, etwas Dille, Kirsch- und Lorbeerblätter und einige unreife Weintrauben. Man nimmt nun eine gute Sorte Schlangen-Gurken, die nicht zu groß seyn müssen, und so viele als in ein halbes Anker gehen, legt sie eine Stunde in kaltes Wasser und bürstet sie recht rein ab. Dann wäscht man sie nochmals in kaltem Wasser ab und läßt sie auf einem Durchschlage ablaufen. Nun wickelt man jede Gurke in ein Weintraubenblatt, legt schichtweise Gurken, Gewürz und Blätter in das halbe Anker, gießt den Essig darauf und auch so viel Salzwasser, bis das Faß voll ist. Doch ehe man das Salzwasser aufgießt, wiegt man auf jedes Quartier Wasser 2 Loth Salz, schlägt beides vorher in einem Eimer, bis es schäumt, und gießt es dann darauf. Nun schlägt man das Faß zu,

setzt es in den Keller und dreht es täglich einmal um, welches 14 Tage hinter einander geschehen muß. Wenn das Faß zum Gebrauch aufgeschlagen wird, muß man die Gurken mit einer Gabel herausnehmen, und sie dann schnell hintereinander verbrauchen.

№ 61. Gurken-Salat einzumachen.

Man nimmt schöne lange nicht zu dicke Schlangen-Gurken, die noch keine Kerne haben, schälet und schneidet sie in Scheiben, durchmengt sie dann mit Salz und läßt sie einige Stunden stehen, nach welcher Zeit sie ablaufen müssen. Nun giebt man die Gurken in einen Steintopf, streuet hin und wieder gestoßenen Pfeffer dazwischen und gießt guten Weinessig und so viel Oel darauf, daß er 2 Finger hoch darüber steht. Dann bindet man den Topf zu und wenn man Gebrauch vom Salat machen will, mengt man ihn mit frischem Essig und Oel wieder an.

№ 62. Pickels einzumachen.

Man nimmt von nachstehenden Sachen, sobald sie zu haben sind, nach und nach eine beliebige Quantität, als: gut gereinigten und in 3 Theilen geschnittenen Spargel, ausgehülsete junge Erbsen und junge große Bohnen, gut gereinigten und in mehrere Theile gepflückten Blumenkohl, harte kleine Sommerbirnen, fein eingekerbte Petersilien- und gelbe Wurzeln, geschälten und in Scheiben geschnittenen Sellerie, in 3 Theile gebrochene türkische oder Vits-Erbsen, in 4 Theile geschnittene kleine Savoyekohlköpfe, kleine weiße Zwiebeln und türkischen Weitzen, woran noch keine Körner zu sehen sind. Diese Sachen kocht man, sobald die Jahreszeit sie darbietet, in kochendem Wasser und Salz, doch jedes allein, halb gar, und läßt sie auf einem Durchschlage ablaufen. Dann wird auch jede Sorte allein in frischem Essig, worin etwas schwarzer, weißer, spanischer, Cayenne- und Nelken-Pfeffer, ganze Nelken, einige Chalotten und 2—3 Spälten

Knoblauch befindlich, völlig gar, doch nicht zu mürbe gekocht und schichtweise nach und nach zu den bereits eingemachten oben benannten Sachen in ein Einmache-Glas mit dem Essig gefüllt. Nun nimmt man noch kleine frische, mit Salzwasser gereinigte Champignons und einige unreife Weintrauben, läßt beides in Essig beinahe gar kochen, und auch diese werden mit dem Essig, nebst ganz kleinen Essig-Gurken und fein geschnittenen Azia-Gurken, die vorher eine Nacht im Salze gelegen, in das Einmache-Glas geschüttet. Man servirt die Pickels zum Braten und benutzt sie auch zu Ragouts und Saucen.

№ 63. Nasturtium einzumachen.

Man gießt heißen Essig über gut mit kaltem Wasser abgewaschene Nasturtium-Knospen, läßt sie 2 Stunden darin stehen, gießt nun den Essig ab und giebt frischen kalten Weinessig darauf. Man gebraucht sie statt der Kappern zu Saucen, Fricassee's u. s. w.

№ 64. Champignons einzumachen.

Hiezu nimmt man ganz kleine noch nicht aufgebrochene Champignons. Man wäscht solche in reinem Wasser ab, durchmengt sie mit etwas Salz und setzt sie in einem irdenen Topfe auf's Feuer, worauf sie so viel Sauce ziehen, daß sie damit ganz im Topfe bedeckt werden. Man läßt sie nun einmal darin aufkochen, schäumt sie gut ab, und setzt sie dann vom Feuer, damit sie erkalten. Nun füllt man sie auf ein Sieb, läßt sie ablaufen, legt sie darnach in einen Einmachetopf und streut einige Gewürz-Nelken und Lorbeerblätter dazwischen. Dann gießt man so viel eingekochten Weinessig darauf, daß sie ganz damit bedeckt sind. Wenn sie erkaltet sind, bindet man sie mit einer Blase zu und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

№ 65. Champignons auf andere Art einzumachen.

Man wäscht die Champignons in Salzwasser ab, und läßt sie auf einem Siebe ablaufen. Dann setzt man guten Weinessig auf's Feuer, giebt einige Gewürznelken, Chalotten, schwarzen Pfeffer, Muscatenblüthe und Salz hinzu und kocht dieses 5 Minuten zusammen. Nun schüttet man die Champignons hinein, läßt sie einigemale auch überkochen, füllt sie dann in einen Einmachetopf und gießt den Essig darauf. Nach 8 Tagen nimmt man die Sauce wieder ab, kocht sie nochmals auf und gießt sie erkaltet wieder auf die Champignons.

№ 66. Spargel einzumachen.

Man schält schönen dicken Spargel nicht zu dünn, wirft alles Harte davon weg und schneidet die Stangen in 4 Theile. Nun giebt man ihn in kochendes Wasser, läßt ihn einmal überkochen, und dann auf einem Siebe ablaufen und erkalten. Alsdann vermischt man das Wasser, worin der Spargel gekocht ist, stark mit Salz, füllt den abgelaufenen Spargel in einen Steintopf und gießt die Salzsöhle darauf. Man bindet den Topf mit einer Blase zu und verwahrt ihn an einem kühlen Orte. Wenn man den Spargel kochen will, schüttet man ihn in weiches Wasser und läßt ihn darin gar kochen. Dann legt man ihn in frisches heißes Wasser, in welchem er so lange ausziehen muß, bis er nicht mehr salzig schmeckt. Nun läßt man ihn auf einem Durchschlag ablaufen, schwitzt dann etwas Mehl in Butter, gießt gute Boullion darauf, fügt auch etwas gestoßene Muscatenblüthe und Zitronensaft hinzu. Wenn diese Sauce kocht, schüttet man den Spargel hinein, und wenn er kocht, rührt man ihn mit einigen Eidottern ab.

№ 67. Spargel=Salat einzumachen.

Man schält und schneidet den Spargel, wie in der vorhergehenden Nummer gesagt ist, alsdann schüttet man ihn in kochendes Wasser, salzt ihn etwas stark und kocht ihn in dem Wasser gar. Darnach hebt man ihn mit einer Schaumkelle heraus und schüttet ihn in kaltes Wasser und wenn er ganz erkaltet ist, läßt man ihn eine Nacht auf einem Durchschlage ablaufen. Dann schüttet man ihn in ein Einmache=Glas, streuet etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer dazwischen und gießt auch so viel Weinessig, mit Salz vermischt, darauf, daß er ganz damit bedeckt ist. Nun füllt man noch 2 Finger hoch Mohnöl auf den Essig, und bindet das Glas zu. Wenn man Gebrauch davon machen will, füllt man den Spargel aus der Sauce und mengt ihn mit frischem Essig und Oel an.

№ 68. Grüne Erbsen und Bohnen aufzubewahren.

Man nimmt auf 4 gehäufte Suppenteller voll junger Erbsen einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, schüttet diese, gut mit Zucker vermischt, aus der Schüssel in eine Casserolle und setzt sie auf stark angeblasenes Kohlenfeuer. Sobald die Erbsen warm werden und etwas Wasser von sich geben, schwenkt man sie drei bis vier Mal um und nimmt sie schnell herunter. Man schüttet sie hernach in einen Durchschlag, damit das Wasser ablaufe, breitet sie dann ganz dünn auf Papier aus und legt sie in ein luftiges Zimmer. Man wendet sie von Zeit zu Zeit um. Unter diesen so zubereiteten Erbsen wird man von grünen jungen keinen Unterschied finden. Wenn man die Erbsen brauchen will, weicht man sie erst einige Stunden in weichem Wasser ein. Dann setzt man sie mit etwas weichem Wasser auf's Feuer und wenn das Wasser während des Kochens der Erbsen braun wird, muß man solches abgießen, und frisches weiches Wasser wieder auffüllen. Man giebt

auch etwas Butter und Zucker dazu und wenn sie gar darin gekocht sind, streuet man etwas gehackte Petersilie und eine Prise Mehl darüber und richtet sie an.

№ 69. Junge Erbsen einzumachen.

Man nimmt junge Erbsen, hülset sie aus, vermischt sie dann mit Salz und läßt sie eine Nacht damit stehen. Alsdann füllt man sie mit einem silbernen Löffel in Bouteillen, die einen weiten Hals haben, pfropft diese zu und verpicht sie. Man hebt sie im Keller auf. Wenn die Erbsen gekocht werden sollen, so schüttet man sie gleich aus der Bouteille in kochendes Wasser und kocht sie darin gar. Dann läßt man sie auf einem Durchschlag ablaufen, füllt sie nun wieder in kochendes Wasser, worin sie so lange stehen müssen, bis alles Salz ausgezogen ist. Alsdann läßt man sie rein ablaufen, setzt sie nun mit einem kleinen Stück Butter, Zucker und etwas Wasser auf's Feuer, und wenn solche einigemale durchgekocht sind, giebt man etwas gehackte Petersilie und eine kleine Prise Mehl darüber und wenn sie wieder kochen, richtet man sie an.

№ 70. Vitsbohnen in Zucker einzumachen.

Hiezu nimmt man recht zarte junge Schwertbohnen, zieht sie ab und schneidet jede Bohne in 3 Theile und wenn sie breit sind, einmal der Länge nach durch. Dann setzt man sie in kochendem Wasser mit etwas Alaun auf's Feuer und läßt sie darin gar aber nicht zu weich kochen. Nun füllt man sie heraus und giebt sie in kaltes Wasser. Darnach werden sie auf ein Sieb gegeben und dann auf einem Laken ausgebreitet, damit alle Feuchtigkeit ausziehe. Auf jedes Pfund Bohnen nimmt man 1 ℔ Zucker, worauf das Gelbe von 2 Zitronen abgerieben wird, setzt nun den Zucker mit dem Safte der 2 Zitronen auf's Feuer

und wenn solcher kocht, schüttet man die Vitsbohnen hinzu, läßt sie einigemale mit überkochen und füllt sie dann in Gläser. Man gebraucht sie zum Belegen der Backwerke.

№ 71. Vitsbohnen einzumachen.

Die Schwert- oder Fleisch-Bohnen sind zum Einmachen die besten. Man muß von all diesen Sorten aber recht junge nehmen, und sie bei trocknem Wetter pflücken. Nachdem sie abgezogen und fein geschnitten sind, vermengt man 2 Handvoll Vitsbohnen mit einer Handvoll Salz und packt sie dann in einen Steintopf, in welchem man sie eine Nacht stehen läßt. Am andern Tage giebt man noch so viel mit Salz vermengte Vitsbohnen hinzu, daß der Steintopf ganz gefüllt ist. Nun legt man gut abgewischte Wallnußblätter einen Finger hoch darauf, belegt sie mit einem Deckel, beschwert die Bohnen mit einem reinen Kieselsteine, und verwahrt sie im Keller. Wenn der Topf angebrochen wird, wirft man alle Blätter weg, wäscht den Stein und Deckel ab, und legt nun, nachdem man die Vitsbohnen zum Gebrauche heraus genommen hat, ein reines leinenes Tuch nebst Deckel und Stein darauf. Jedesmal, wenn man Vitsbohnen heraus nimmt, muß das Tuch sowohl, wie Stein und Deckel rein gewaschen werden.

№ 72. Vitsbohnen-Salat einzumachen.

Hiezu nimmt man die türkischen oder sogenannten Brechbohnen, zieht sie behutsam ab, und bricht sie in der Mitte durch, setzt sie dann in kochendem Wasser auf's Feuer, salzt sie und läßt sie darin gar kochen. Alsdann läßt man sie auf einem Durchschlage ablaufen, und verfährt nun mit der ferneren Zubereitung ganz so, wie bei dem Spargel-Salat № 67. angegeben ist.

№ 73. Grüne Vitsbohnen zu trocknen.

Wenn man Vitsbohnen abgezogen und fein geschnitten hat, giebt man sie in kochendes Wasser, läßt sie mit Salz einigemale überkochen, und dann auf einem Tischlaken ausgebreitet ablaufen. Hierauf werden sie im Backofen binnen 24 Stunden getrocknet. Man bewahrt sie dann in Schachteln, und will man Gebrauch davon machen, so wässert man sie 24 Stunden vorher in weichem Wasser ein, und behandelt sie dann ganz so, wie frische Vitsbohnen.

№ 74. Große Bohnen einzumachen.

Man nimmt die kleinste Sorte Bohnen, die noch recht jung und zart sind, hülset sie aus und pflückt die Keime ab; vermischt sie dann stark mit Salz, giebt sie in einen Steintopf, legt ein reines leinenes Tuch und einen hölzernen Teller darauf und beschwert sie dann mit einem Steine. Man kann die Bohnen auch, wenn man sie eine Nacht in Salz hat liegen lassen, in Einmache-Bouteillen füllen, sie fest zupfropfen und gut verpichen und dann im Keller aufbewahren.

№ 75. Grüne Gemüse in Bouteillen einzumachen.

Bei heiterer Witterung sammle man eine beliebige Quantität Gemüse, als: junge Bohnen, junge Erbsen, Zuckererbsen und Spargel. Diese Früchte bereitet man so zu, als wenn man sie kochen wollte, jedoch werden Erbsen und Bohnen nicht gewaschen. Der Spargel muß jedoch, nachdem er geschälet, abgewaschen und so rein abgetrocknet werden, daß man gar keine Feuchtigkeit mehr daran bemerkt. Erbsen und Bohnen werden nun in Bouteillen mit weiten Hälsen, der Spargel aber in Einmache-Gläser, die eine nicht zu große Oeffnung haben, gefüllt, doch

ohne die Gemüse zu drücken, welches man am besten durch öfteres Schütteln der Bouteillen vermeiden kann. Sind die Bouteillen nun gehörig gefüllt, so verstopft man sie mit gut passenden neuen Korkstöpseln, setzt sie in einen großen Kessel, welchen man so weit mit kaltem Wasser füllt, daß dasselbe bis an den Hals der Flaschen reicht, und legt dann ein gelindes Feuer unter den Kessel, bis das Wasser siedet. Dieses Sieden unterhält man eine Viertelstunde, nimmt dann das Feuer weg, und läßt alles erkalten. Die Flaschen werden hierauf aus dem Wasser genommen und mit Pech gut verpicht, so daß der Eintritt der Luft in die Flaschen gänzlich vermieden wird, worauf man sie im Keller oder an einem kühlen Orte aufbewahrt. Die so eingemachten Gemüse kommen den frischen ganz gleich; und werden auch eben so, wenn man Gebrauch davon machen will, gekocht.

№ 76. Kopfsalat einzumachen.

Man nimmt den Kopfsalat im Spätherbst, weil er dann nicht so leicht fault, als der frühere, auch nimmt man nicht zu dichte Köpfe, macht die äußern Blätter davon, wäscht ihn und nachdem er gut abgelaufen ist, läßt man ihn in kochendem Wasser gut überkochen, damit die Blätter bloß schlaff werden. Nun füllt man ihn in kaltes Wasser, und wenn er abgekühlt ist, läßt man ihn auf einem Durchschlage gut ablaufen. Dann verfertigt man eine Söhle von kaltem Wasser und Salz, die so stark seyn muß, daß ein Ei darauf schwimmt. Alsdann legt man den Salat in einen Einmache-Topf gießt die Söhle darauf, welche eine halbe Hand hoch über den Salat stehen muß. Nun legt man ein reines leinenes Tuch, einen runden hölzernen Deckel und einen Stein darauf. Will mann Gebrauch davon machen, so hebt man den Salat aus der Söhle in kochendes Wasser und läßt ihn gar darin kochen. Dann füllt man ihn in anderes kochendes Wasser und läßt ihn so lange darin ausziehen, bis er nicht mehr salzig ist. Zurecht ge-

macht wird er, wie Seite 94 № 57. bei dem gestov-ten Kopfsalat beschrieben ist.

№ 77. Sauren Kohl einzumachen.

Man nimmt hiezu dichten feinblättrigen Kohl, schneidet alle dicken Adern heraus, und hobelt ihn so lang und fein, als nur möglich. Auf eine große Molle voll geschnittenen Kohl rechnet man eine kleine Hand voll Salz und eine halbe Hand voll Kümmel, mengt alles durch einander, giebt es in ein Weißwein- oder Rum-Anker, und drückt den Kohl so lange mit der Hand nieder, bis Söhle darauf entsteht. Dann legt man auf den handhoch eingedrückten Kohl 3 — 4 Borsdorfer Aepfel, nun wieder eine Schicht angemengten Kohl, darauf Aepfel und so fort, bis das Faß gefüllt ist. Man muß aber den Kohl recht fest drücken, damit die Söhle ganz darüber stehe. Alsdann legt man 3 Finger hoch Kohlblätter darauf, bedeckt solche mit einem runden passenden Brette und beschwert den Kohl mit einem schweren Stein. Nach Verlauf von 6 Wochen ist der Kohl zum Gebrauch gut. Nach dieser Zeit hebt man Stein und Brett ab, wirft die Kohlblätter und den darunter befindlichen schadhaften Kohl weg, und nimmt nun so vielen Kohl, als man bedarf, heraus, legt dann ein reines leinenes Tuch auf den Kohl im Fasse und darauf das gut abgewaschene Brett und den Stein. Jedesmal, wenn man Kohl gebraucht, müssen diese 3 Theile rein gewaschen und wieder aufgelegt werden, und sobald man an die Aepfel kömmt, werden diese weggeworfen.

№ 78. Meerrettig zu trocknen.

Man schneidet ihn im Herbst und Frühjahr in ganz dünne Scheiben und läßt ihn schleunig trocknen. Hierauf stößt man ihn und giebt ihn durch ein Haarsieb. Seines flüchtigen Salzes wegen bewahrt man ihn in Wachspapier oder in Bouteillen. Vor dem Ge-

brauche quellt man ihn mit kaltem Wasser an. Hiedurch erhält er sogleich seine Stärke.

№ 79. Fliedermus.

Hiezu nimmt man völlig reifen Flieder, streift die Beeren ab, setzt sie in einem Kessel auf's Feuer und läßt sie unter stetem Umrühren eine Stunde kochen. Dann gießt man den Flieder durch ein Sieb, damit die Haut und alle Kerne zurückbleiben, setzt den durchgelaufenen Saft wieder auf's Feuer, und läßt ihn unter beständigem Rühren so lange einkochen, bis er ganz dick und semig ist. Nun füllt man ihn in Gläser und bindet sie mit einer Blase zu.

№ 80. Pflaumen und Zwetschen 3 bis 4 Monate lang frisch zu erhalten.

Man pflückt die reifen Früchte, bevor sie sich vom Stiele lösen, mit ihren Stielen an einem trocknen Tage ab, legt sie in einer luftigen Kammer ganz dünn auseinander und läßt sie hier 2 bis 3 Tage ausdünsten. Schichtweise packt man sie nun zwischen Weitzen-Mehl in ein Fäßchen, jedoch so, daß eine die andere nicht berührt, und jede Frucht ganz mit Mehl umgeben ist. Sind die Gefäße angefüllt, so verdeckt man sie gut, um den Zutritt der Luft zu verhindern, und setzt sie dann in eine trockne kühle Kammer. Sollen nun die Früchte zur Tafel gebracht werden, so wischt man das Mehl rein davon ab, legt sie in ein Sieb und hält dieses über den Dampf von kochendem Wasser, jedoch in solcher Entfernung, daß die Früchte nur wenig vom Dampfe berührt werden. Dadurch erhalten sie nicht nur ihre Güte, sondern auch ihre vorige Schönheit wieder.

Inhalts-Verzeichniss.

I.

Einige Vorschriften zur Vorkenntniß, als Einleitung.

II.

Von Suppen.

A. Fleisch=Suppen.

B. Fisch=Suppen.

C. Brod=, Mehl= und Milch=Suppen.

D. Suppen von Feldfrüchten.

E. Obst-Suppen.

F. Wein- und Biersuppen.

III.

Von Klümpen.

IV.

Vom Gemüse.

V.

Von Fischen.

VI.

Von Puddingen.

VII.

Von Auflaufen, Mehl- Milch- und Eierspeisen.

VIII.

Vom Fleische, auch Geflügel.

A. Rindfleisch.

B. Kalbfleisch.

C. Lamm- und Hammelfleisch.

D. Schweinefleisch.

E. Wildpret.

F. Geflügel.

IX.

Von Pasteten.

Kleine Hand-Pasteten

X.

Von Ragouts, Fricassees, Frittûres und Fricandellen.

XI.

Von Sülzen und Würsten.

XII.

Von Brühen oder Saucen.

XIII.

Vom Salat und von Compots.

A. Salat.

B. Compots.

XIV.
Von Cremes.

XV.
Von Gelees.

XVI.
Von Backwerken.

A. Großes Backwerk.

B. Kleines Backwerk.

XVII.

Von Getränken.

XVIII.

Vom Gefrornen.

XIX.

Vom Essig.

XX.

Vom Einmachen.

